



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## ANNATA

Annata classica e generosa nella quale quantità e qualità vanno a braccetto! Il 2004 è stato caratterizzato da temperature generalmente fresche e senza eccessi durante tutta la stagione; una significativa carenza di piogge (circa il 30%) durante il ciclo vegetativo, nonostante un agosto particolarmente fresco e bagnato, seguito fortunatamente da un settembre secco e soleggiato perfezionerà in modo piuttosto spettacolare la maturazione delle uve. Nelle proprietà di Louis Roederer, i vigneti hanno richiesto un lavoro molto intenso, ma le uve hanno raggiunto, il 20 settembre, un equilibrio decisamente “millesimato” che unisce maturità e freschezza.

*Sogno di una notte  
di mezza estate!*

## CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 2004

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa salmone, ancora molto vivace, con sfumature arancione e ramate.

Effervescenza estremamente fine e regolare con un cordone persistente.

Bouquet di frutti aspri e concentrati (liquore al lampone, albicocca rossa del Roussillon) e di agrumi maturi (arance rosse) con note affumicate, speziate, tostate e di cioccolato. Con l'aerazione, il bouquet diventa più intenso e sembra quasi più giovane, rivelando profumi di petali di rosa e di peonia, un mix di felce, gesso umido e spezie, sentori affumicati, tipici delle vecchie viti di Pinot Noir di Aÿ.

Il palato è una miscela vibrante che racchiude fragranze profumate, concentrazione, texture e freschezza. Il volume conferisce immediatamente uno stile rotondo che si distende progressivamente grazie alla delicatezza delle bollicine. Qui il carattere è orizzontale, con questa ampiezza del frutto concentrato e dell'autolisi, ma diventa verticale e affusolato grazie alla sensazione regalata dal terreno gessoso ed energico. Si resta ammaliati da questa carezza iniziale della materia e delle bollicine, dalla leggerezza eterea del gesso polveroso e secco, e infine da questa lunghezza infinita, salina e sapida. Ci si abbandona alla piacevolezza della sensazione di umami con le sue sfaccettature affumicate, iodate, saline e rinfrescanti.



## ELABORAZIONE

### ORIGINI:

1/2 nostro vigneto de “la Rivière”  
1/2 nostro vigneto de “la Côte”

### CRU PIÙ IMPORTANTE:

Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger

### VITIGNI:

56% Pinot noir  
44% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 20%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 0%

DOSAGGIO: 8 g/l

### VENDEMMIA:

Dal 20 settembre al 13 ottobre 2004

Cristal Rosé Vinothèque 2004 celebra l'avventura straordinaria di alcune bottiglie conservate per 20 anni nelle cantine della Maison Louis Roederer, alla ricerca dell'equilibrio perfetto. La cuvée affina 9 anni “sur lattes”, poi 5 anni “sur pointe” e beneficia di ulteriori 6 anni di riposo dopo la sboccatura.