



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.

È proprio questo il concetto del Cristal Vinothèque, questo "Cristal più lontano" che, all'età di 20 anni, regala tutta la sua complessità in un movimento trasparente e di eterna freschezza.

CRISTAL VINOthèque 2004

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore intenso dai riflessi gialli.

Effervesienza intensa e dinamica con cordone persistente.

Bouquet ricco e profondo che sviluppa note di fiori bianchi, di mietitura, di agrumi maturi e concentrati (limone candito). Il carattere è fresco, giovanile e quasi gessoso. Con l'aerazione emergono note di fine riduzione, "minerali" e affumicate, dolci da forno deliziosamente tostati, mele al forno... Ciò che stupisce davvero è l'incredibile freschezza aromatica.

Palato complesso dalla texture avvolgente e allungato da un'effervesienza fine, delicata e piacevolmente carezzevole. La sensazione è estremamente vibrante e tattile, ma richiama sempre il terreno gessoso, la salinità e la finezza del Cristal. Questa sensazione al centro del palato si integra armoniosamente con la ripresa della freschezza gessosa... insolente ed eterna. Il finale stimola la salivazione, è morbido, con aromi leggermente amari dovuti all'autolisi; un ottimo compagno della buona tavola.



ELABORAZIONE

ORIGINI:

1/3 nostro vigneto de "la Rivière"
1/3 nostro vigneto de "la Montagne"
1/3 nostro vigneto de "la Côte"

CRU PIÙ IMPORTANTE:

Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle,
Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant

VITIGNI:

57% Pinot noir
43% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 21%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 0%

DOSAGGIO: 8 g/l

VENDEMMIA:

Dal 20 settembre al 13 ottobre 2004

Cristal Vinothèque 2004 celebra l'avventura straordinaria di alcune bottiglie conservate per 20 anni nelle cantine Louis Roederer, alla ricerca dell'equilibrio perfetto. La cuvée è stata affinata *sur lattes* per 9 anni, poi *sur pointe* per altri 5 anni, seguiti da un riposo di 6 anni dopo la sboccatura.