



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 2013

年份

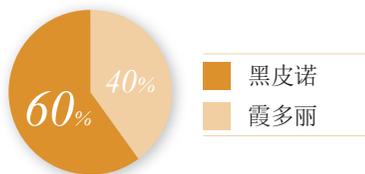
2013这一年份的显著特点是葡萄周期姗姗来迟。漫长的冬天，看似没有尽头；随之而来的春天有些胆小、羞涩，直到7月初，才终于等到了葡萄的花穗绽放，此番景象在香槟区已经许久未见。幸运的是，这一年的夏天阳光普照，屡创高温记录，降雨量也不多，这些条件都非常有利于黑皮诺和霞多丽的成熟。10月的采摘在凉爽的秋风中进行，赋予了葡萄酒优雅、清爽的个性——“经典”年份的标志。

香槟酿制

产区: 45处独特的产地

风土: 葡萄园

- 1/3位于La Rivière (马恩河谷)
- 1/3位于La Montagne (兰斯山)
- 1/3位于La Côte (白丘)



橡木桶酿制的葡萄酒: 32%

苹果酸乳酸发酵: 0%

补液含糖量: 8克/升



酒评

葡萄酒呈金色，映透着明亮的光泽。

气泡细腻、均匀且轻盈。

浓郁、复杂的花香混合着黄色水果(黄香李)以及成熟多汁的水果(油桃)的果香味，并伴有柑橘皮(蜜饯橙)和轻微烤干果(榛子)的香气。闻香展现出如粉末状般的嗅觉印象，甜美优雅，散发着白垩土的气息。

极易感知的口感，柔软而慷慨。气泡赋予酒液以活力，从而变得柔和、稠密和多汁。然而，正是这白垩土的清爽，迅速地赋予了香槟基调：甜味变得富有活力并为葡萄酒增添了风味，它将葡萄酒的结构延伸，让其变得优雅而强劲。单宁细腻、晶莹剔透，展现了饱满醇厚的酒体，沉稳而宁静。余味怡人，有着微咸的风味。

2013年份水晶香槟是一款伟大的经典之作，它的成熟度与新鲜度随着时间的流逝愈发和谐地融合于一体。

经典、强劲、
白垩质感