



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 2013

AÑADA

El 2013 se caracterizó por un ciclo vegetativo particularmente tardío. El invierno, que parecía interminable, dio lugar a una primavera muy tímida. Fue necesario esperar hasta los primeros días de julio para registrar la floración completa en el viñedo. ¡Hacia muchísimo tiempo que eso no se veía en Champaña! Por fortuna, el verano fue intenso y radiante, con una exposición solar que batió récords y una pluviosidad baja, lo que favoreció la maduración de las Pinots noirs y Chardonnays. La vendimia de octubre se desarrolló con una frescura otoñal, dando a luz a vinos elegantes con marcada frescura... grandes «clásicos».

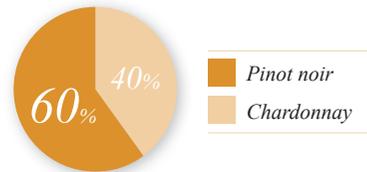
ELABORACIÓN

Pagos: 45 parajes excepcionales

Terruño: 1/3 viñedo de «La Rivière»

1/3 viñedo de «La Montagne»

1/3 viñedo de «La Côte»



Vinos vinificados en madera: 32%

Fermentación maloláctica: 0%

Dosificación: 8g/l



*Clásico, potente
y gredoso.*

NOTAS DE CATA

Color dorado con reflejos luminosos.

Efervescencia fina, regular y ligera.

Bouquet potente y complejo en el que se mezclan frutas amarillas (ciruelas), frutas jugosas y maduras (nectarinas), piel de cítricos (naranja confitada) y frutos secos (avellanas) ligeramente tostados. Sensación olfativa tersa y a la vez dulce, gredosa y elegante.

Boca táctil, suave y generosa. La efervescencia hace vibrar sutilmente la materia que se vuelve suave, densa y jugosa. Sin embargo, es la frescura caliza la que se impone rápidamente marcando el ritmo: la sucrosidad se vuelve energía y sapidez, alarga el vino dándole una forma a la vez elegante y potente. Taninos finos y granulados revelan una dimensión vinosa, amplia, pausada y serena. Final sávido y salino.

Cristal 2013 es un gran clásico donde la madurez y la frescura, forjadas para perdurar, se integran armoniosamente.