



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 2013

ヴィンテージ

2013年は、特に生育サイクルが遅い年でした。長い冬が終わった後、春もなかなか気温が上がらず、7月初旬までブドウ樹の開花を待つことになりました。シャンパーニュ地方ではあまり見られない天候でした。夏は幸い記録的に長い日射時間に恵まれた上、降雨も少なく、ピノ・ノワールとシャルドネの成熟に非常に適した気候でした。10月のブドウの収穫は秋らしい涼しさの中で行われ、爽やかさが引き立つエレガントなワイン…「クラシック」なヴィンテージを生み出しました。

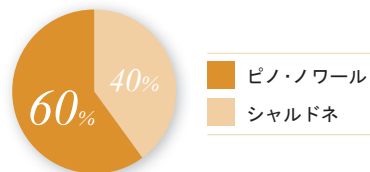
醸造

クリュ：傑出した45のリュー・ディ

テロワール：“La Rivière” 川のテロワール1/3

“La Montagne” 山のテロワール1/3

“La Côte” 丘のテロワール1/3



オークの大樽で醸造：32%

マロラクティック発酵：0%

ドザージュ：8g/l



テイastingノート

まばゆい輝きの黄金色。

きめ細やかに均一に、軽やかに立ち上る泡。

イエローフルーツ(ミラベル)、瑞々しく熟したフルーツ(ネクタリン)、柑橘類のピール(オレンジの砂糖漬け)、ほんのりローストしたナッツ類(ヘーゼルナッツ)が織り成す力強い複雑なブーケ。甘みとエレガンスを備え、白亜質のキレのある香りを思わせます。

優しくコクのある口当たり。優しく立ち上る泡が、ふく郁とした密度の高い瑞々しさを感じさせます。石灰岩がもたらす爽快感が素早く口中を覆い、力強い濃厚さへと変化した甘みがすざりとしたエレガンスを演出します。繊細なテクスチャーのタンニンが、ワインらしい安定した広がりを表します。余韻に塩味を帯びた旨みを感じられます。

クリスタル2013は、成熟感とフレッシュ感がバランスよく織り交ざる、長期熟成ポテンシャルの高い、偉大な傑作です。

古典的、キレの良さ、
力強さ