



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

年份

三种不同的天气，犹如华尔兹三步舞，拥有强烈、清晰、鲜明的对比！晴朗而干燥的春天，以热浪袭人的6月结束；犹如秋天的夏季，凉爽多雨；9月的天气炎热、阳光充足且干燥...这样的天气我们通常只会在八月见到。这一年的关键在于土壤和酒农的工作：拥有着良好排水性的白垩土是赢家，在山腰的中低处将夏季过量的雨水排走，限制了葡萄过剩的活力...这与我们越发精进的环保栽培实践相辅相成，使得我们可以进一步地寻求葡萄的平衡和成熟度。

美味、咸度、精致...
...这就是水晶香槟自
带的属性。

CRISTAL 2014

酒评

这款香槟呈金黄色，有着强烈、明亮和闪耀的光泽。

气泡生动活泼，呈现出延绵不断的细腻气泡云。

花香浓郁、芬芳、无比纯净。浓郁如蜜饯的柑橘类水果香味微妙地融合了丰收的果实和轻微烤杏仁的味道。美妙的成熟硕果香气被新鲜、微酸、细腻并充满活力的回味所调和。

口感富含浓郁的果味，有着丝滑的质地，完美融合且精致优雅的甜美气泡进一步增强了这种口感。纯净完美的成熟黄色水果与白垩土所带来强烈新鲜度融合在一起，诠释出水晶香槟的典型特征，既有着粉末般的丝滑，又带来些许咸度。由于部分酒液经过大橡木桶熟成后呈现出的辛香味以及活力饱满的结构，这款香槟呈现出稠密、多汁、浓郁及延伸的口感。

余味逐渐增强，在悠长、微咸和极致优雅的回味中呈现出充满细粒及天鹅绒般的质感。



香槟酿制

源自：

1/3 位于“河畔”
1/3 位于“山区”
1/3 位于“丘陵”

主要产区：

Verzenay (韦尔兹奈)
Verzy (韦尔齐)
Beaumont-sur-Vesle (韦斯尔-博蒙村河畔)
Ay (艾村)
Avize (阿维兹)
Mesnil-sur-Oger (奥热尔河畔-勒梅尼勒)
Cramant (克拉芒)

葡萄品种：

60% 黑皮诺
40% 霞多丽

橡木桶酿制的葡萄酒：32%

苹果酸乳酸发酵：0%

补液含糖量：7克/升