



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## AÑADA

¡Vals climático asimétrico con evidentes y acusados contrastes! Primavera magnífica y seca que culmina en un tórrido junio; verano otoñal, fresco y lluvioso; septiembre cálido, soleado y muy seco... más propio de un mes de agosto. La “clave” de la añada reside a la vez en los suelos y en el trabajo de los viticultores: las cretas, con buenas propiedades de drenaje, situadas en la mitad inferior de las laderas, permitieron evacuar el exceso de agua del verano reduciendo así el exceso de vigor. Estos factores, combinados con unas prácticas vitivinícolas cada vez más virtuosas, nos permiten ir aún más lejos en la búsqueda del equilibrio de las uvas y de la madurez.

*Delicioso, salino y refinado...  
definitivamente Cristal.*

## CRISTAL 2014

## NOTAS DE CATA

Color dorado intenso, luminoso y brillante.

Efervescencia dinámica, sucesión incesante de nubes de finas burbujas.

Bouquet intenso, perfumado y de una gran pureza. Los cítricos concentrados y confitados se mezclan delicadamente con notas de mies y almendras ligeramente tostadas. Sensación de hermosa y generosa fruta madura, mitigada por repuntes frescos y ácidos, delicados y enérgicos.

Boca afrutada y textura sedosa amplificada por una suave efervescencia perfectamente integrada y deliciosamente elegante. La pureza y la perfección de la fruta amarilla madura se funde en esa intensa frescura caliza, típica de Cristal, a la vez tersa y salina.

Paso de boca denso, jugoso, concentrado y prolongado, gracias a la estructura vigorosa y especiada, fruto de una crianza parcial en foudres de roble.

El final se intensifica revelando una textura completa, aterciopelada y con cuerpo, envuelta en un final largo, salino y de una elegancia sublime.



## ELABORACIÓN

### ORÍGENES:

1/3 viñedo de la « Rivière »  
1/3 viñedo de la « Montagne »  
1/3 viñedo de la « Côte »

### PAGOS PRINCIPALES:

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

### VARIETADES:

60% Pinot noir  
40% Chardonnay

VINOS CON CRIANZA EN MADERA: 32%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 0%

DOSIFICACIÓN: 7g/l