



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## МИЛЛЕЗИМ

Климатический вальс трех времен года с сильными, четкими и резкими контрастами! На смену солнечной и сухой весне пришло лето, начавшееся знойным июнем. Июль и август были прохладными и дождливыми, больше похожими на осень, а сентябрь выдался жарким, солнечным и явно походившим на август. Секрет миллезима кроется в почве и труде виноградарей: выигрышное положение меловых почв в среднем слое склона и хороший дренаж позволили вывести излишки осадков, выпавших летом, и ограничить чрезмерный рост лозы. Эти природные факторы дополнялись все более экологичными методами виноградарства, которые позволили продвинуться еще дальше в поисках идеального баланса и спелости винограда.

*Утонченный  
и минеральный...  
Cristal.*

## CRISTAL 2014

### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Насыщенный, яркий и сияющий золотистый оттенок.

Динамичный перляж с непрерывным потоком изящных пузырьков.

Интенсивный и чистый букет. Выразительные ароматы засахаренных цитрусовых гармонично сочетаются с нотами выпечки и слегка обжаренного миндаля. Богатство спелых фруктовых тонов уравновешивают энергичные свежие оттенки.

Сочную фруктовость и шелковистую текстуру оттеняет неотъемлемый компонент вкуса шампанского - нежные, кружевные пузырьки. Чистота и совершенство спелых желтых фруктов сливается в единое целое с яркой минеральной свежестью, придавая Cristal характерную текстуру и солоноватость.

Полнотелое, сочное, концентрированное, долго играющее на небе, благодаря выразительной и пряной структуре, которую приобретает за счет частичной выдержки в больших дубовых чанах (фудрах).

В послевкусии изысканность бархатистой текстуры сменяется продолжительным, солоноватым и исключительно элегантным финалом.



### ВИНИФИКАЦИЯ

#### МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

1/3 виноградники Долины Марны (« La Rivière »)  
1/3 виноградники Монтань-де-Реймс (« La Montagne »)  
1/3 виноградники Кот-де-Блан (« La Côte »)

#### ОСНОВНЫЕ КРЮ:

Верзне, Верзи, Бомон-сюр-Вель, Ли, Авиз, Ле Мениль-сюр-Оже, Краман

#### СОРТОВОЙ СОСТАВ:

60% пино нуар  
40% шардоне

ВИНИФИЦИРОВАНО В ДУБОВЫХ  
БОЧКАХ: 32%

МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ  
ФЕРМЕНТАЦИЯ: 0%

ДОЗАЖ: 7 г/л