



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

MILLÉSIME

Vendange extraordinaire qui est aussi l'année de la reconnaissance de la Champagne au patrimoine mondial de l'UNESCO ! 2015 s'inscrit parfaitement dans la tendance continentale de la décennie : hiver doux et humide et été chaud et sec ! L'été, chaud et ensoleillé, restera marqué par des records de chaleur et de sécheresse... Et par cette heureuse finale estivale où la vigne fût « soulagée » par la pluie salvatrice de la deuxième partie du mois d'août. La maturation, grâce à cette finale sous le signe de la fraîcheur, donnera naissance à des raisins juteux, mûrs et concentrés ! L'ambition du millésime ?... Capturer la signature concentrée d'un millésime spectaculaire !

*Cristal 2015 se présente
avec un tempérament calcaire,
plus « sol » que solaire...
ce qui est incroyable
pour un millésime si solaire.
Grand potentiel de garde !*

CRISTAL 2015

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune soutenu à éclats brillants.

Effervescence ultra-fine et dynamique.

Bouquet intense et concentré de fruits jaunes (pêche blanche, mirabelle) associés à un délicieux grillé de réduction qui prend la forme d'arômes de noisettes et d'amandes grillées. Mariage parfait, intégré et complexe, des notes d'amande, de moisson et de pollen sucré du Chardonnay avec les fruits rouges et juteux du Pinot noir.

Bouche à la fois concentrée, énergique et vibrante. Elle commence sous la forme d'une caresse de soie, presque huilée, avec de douces saveurs d'agrumes confits et d'épices iodées. Puis la texture poudrée se tend, la fraîcheur va crescendo, pure, précise et ciselée. Finale salivante appuyée par des notes légèrement boisées, séveuses et salines qui donnent une sensation simultanée de délicatesse et de concentration !



ÉLABORATION

ORIGINES :

1/3 notre vignoble de « la Rivière »
1/3 notre vignoble de « la Montagne »
1/3 notre vignoble de « la Côte »

CRUS PRINCIPAUX :

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

CÉPAGES :

60% Pinot noir
40% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 25%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 0%

DOSAGE : 7g/l

VENDANGE :

Du 7 au 20 septembre 2015