



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ANNATA

Vendemmia straordinaria nell'anno del riconoscimento della Champagne come patrimonio mondiale dell'UNESCO! Il 2015 è perfettamente in linea con la tendenza continentale del decennio: inverno mite e umido ed estate calda e secca! L'estate, calda e soleggiata, sarà ricordata per i record di calore e di siccità... Per fortuna, nella seconda metà di agosto, una pioggia salvifica ha dato il necessario sollievo alle vigne. La maturazione, grazie a questo finale all'insegna del clima fresco, darà vita a uve succose, mature e concentrate! L'ambizione di questo millesimo...? Cogliere l'essenza di un'annata spettacolare!

Il Cristal 2015 si presenta con un temperamento calcareo, più "terroso" che solare... incredibile per un annata così ricca di sole. Grande potenziale di conservazione in cantina!

CRISTAL 2015

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo intenso dai riflessi luminosi.

Effervescenza estremamente fine e dinamica.

Bouquet intenso e concentrato di frutti gialli (pesca bianca, prugna mirabella) abbinato a una deliziosa sensazione di tostatura dovuta alla riduzione, che assume la forma di aromi di nocciola e mandorla tostata. Un connubio perfetto, integrato e complesso, tra le note di mandorla, di mietitura e di polline dolce dello Chardonnay e i succosi frutti rossi del Pinot noir.

Palato concentrato, energico e vibrante al tempo stesso. Inizia come una carezza setosa, quasi oleata, con dolci sapori di agrumi canditi e spezie iodate. Poi la texture incipriata si fa tesa, la freschezza va in crescendo, pura, precisa e cesellata. Finale che stimola la salivazione, supportato da leggere note di legno, concentrate e sapide, che regalano una sensazione concomitante di delicatezza e di concentrazione!



T ELABORAZIONE

ORIGINI:

1/3 nostro vigneto de "la Rivière"
1/3 nostro vigneto de "la Montagne"
1/3 nostro vigneto de "la Côte"

CRU PIÙ IMPORTANTE:

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

VITIGNI:

60% Pinot noir
40% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 25%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 0%

DOSAGGIO: 7g/l

VENDEMMIA:

Dal 7 al 20 settembre 2015