



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

МИЛЛЕЗИМ

2015 вошел в историю Шампани и как невероятный винтаж, и как год, в котором регион был признан объектом всемирного культурного наследия ЮНЕСКО! За последнее десятилетие климат Шампани стал более континентальным, что очевидно проявилось в погодных условиях 2015 года: теплую, влажную зиму сменило знойное лето. Летний период, солнечный и теплый, был отмечен не только температурными рекордами, но и засухой. Спасительные дожди во второй половине августа принесли долгожданную передышку для виноградарей. Благодаря более прохладному концу лета, с виноградных лоз были собраны сочные, насыщенные и великолепно вызревшие грозди. Что мы ожидаем от урожая этого года? Невероятной концентрации вин, которая станет характерной чертой этого впечатляющего винтажа.

У Cristal 2015 минеральный темперамент. Это скорее вино "земли", чем солнца, что совершенно невероятно для такого солнечного года. Невероятный потенциал хранения!

CRISTAL 2015

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Глубокий золотистый оттенок с блестящим переливом.

Невероятно тонкий динамичный перляж.

Интенсивный, сфокусированный букет желтых фруктов (белый персик, слива Мирабель) сочетается с деликатными, но выразительными тонами выдержки (жареный фундук и миндаль). Идеальное, сложное и гармоничное сочетание нот миндаля, свежего сена и цветочной пыльцы, которые дает шардоне, и красных ягод, характерных для пино нуар.

Насыщенное, энергичное и выразительное во вкусе, шелковистое, практически маслянистое, с легкими нотами засахаренного лимона и специй. Затем нежная пудровая текстура шампанского приобретает большой объем и плотность, при этом чистая и аккуратная свежесть нарастает подобно крещендо. В длительном послевкусии первичные свежие ароматы переплетены с легкими нотами дуба и минеральными акцентами, создавая ощущение утонченности и мощи одновременно!



ВИНИФИКАЦИЯ

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

1/3 виноградники Долины Марны
1/3 виноградники Монтань-де-Реймс
1/3 виноградники Кот-де-Блан

ОСНОВНЫЕ КРЮ:

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

СОРТОВОЙ СОСТАВ:

60% пино нуар
40% шардоне

ВИНИФИЦИРОВАНО В ДУБОВЫХ БОЧКАХ: 25%

МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ: 7%

ДОЗАЖ: 7 г/л

УРОЖАЙ СОБРАН:

7-20 сентября 2015г