



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ 2013

年份

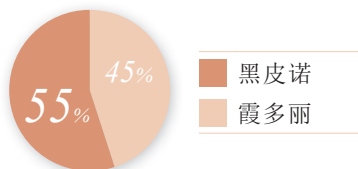
2013这一年份的显著特点是葡萄周期姗姗来迟。漫长的冬天，看似没有尽头；随之而来的春天有些胆小、羞涩，直到7月初，才终于等到了葡萄的花穗绽放，此番景象在香槟区已经许久未见。幸运的是，这一年的夏天阳光普照，屡创高温记录，降雨量也不多，这些条件都非常有利于黑皮诺和霞多丽的成熟。10月的采摘在凉爽的秋风中进行，赋予了葡萄酒优雅、清爽的个性——“经典”年份的标志。

香槟酿制

产区：阿伊，阿维兹，奥热尔河畔勒梅尼勒

风土：葡萄园50%位于La Rivière（马恩河谷）

50%位于La Côte（白丘）



橡木桶酿制的葡萄酒：20%

苹果酸乳酸发酵：0%

补液含糖量：7g/l

酿制：长时间柔和的»注入«，酒庄特有的酿制工艺。一些霞多丽的果汁会流入正在浸渍的黑皮诺中，与其共同发酵并完美地融合。



精致、浓郁、
集中

酒评

葡萄酒呈柔和的粉红色，轻盈精致。

气泡晶莹剔透，极其细腻并充满活力。

散发着新鲜采摘的酸红果果味（野草莓、覆盆子）和柠檬花瓣的精致香气。芬芳的香气微妙地混合在一起，纯净而精确，并逐渐融进了新鲜杏仁、面包和香料（可可豆）的些许味道。这些细微的味道更是奠定了葡萄酒淡淡的、融合的基调，超越了香气的界限。

口感浓郁、丝滑、迷人。拥有如此的香气，这样的口感也是意料之中。生动活泼的甜美柑橘类果味更是让浓郁多汁的红色水果逐渐拥有了覆盆子利口酒的味道。奶油状的泡沫增强了葡萄酒的和谐与精致感，带来浓郁饱满的感觉。矿物的新鲜感将酒的口感不断延伸，使其变得有垂直感，带有石灰岩风味、微咸且美味……给人留下明亮纯净的石灰岩无限升华的感觉。

2013年份桃红水晶香槟展现了精华，诠释了精致、浓郁、集中的香气。是否堪称完美？