



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

# CRISTAL ROSÉ 2013

## ヴィンテージ

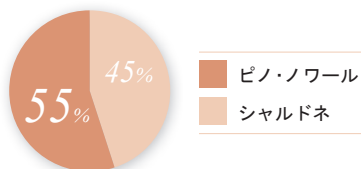
2013年は、特に生育サイクルが遅い年でした。長い冬が終わった後、春もなかなか気温が上がらず、7月初旬までブドウ樹の開花を待つことになりました。シャンパーニュ地方ではあまり見られない天候でした。夏は幸い記録的に長い日射時間に恵まれた上、降雨も少なく、ピノ・ノワールとシャルドネの成熟に非常に適した気候でした。10月のブドウの収穫は秋らしい涼しさの中で行われ、爽やかさが引き立つエレガントなワイン…「クラシック」なヴィンテージを生み出しました。

## 醸造

クリュ: アイ、アヴィーズ、メニル・シュール・オジェ

テロワール: “La Rivière” 川のテロワール50%

“La Côte” 丘のテロワール50%



オークの大樽で醸造: 20%

マロラクティック発酵: 0%

ドザージュ: 7g/l

醸造: メゾン特有の技術である、「アンフュージョン (浸漬)」製法により、時間をかけて優しくピノ・ノワールの味わいと色を引き出し、シャルドネの果汁を少量加え、2つの品種を一緒に発酵させることでバランスがしっかりと整います。



繊細さ、深み、  
凝縮感

## テイastingノート

軽やかで繊細な柔らかいピンク色。

煌びやかに輝く繊細な勢いのよい泡立ち。

摘みたての酸味を帯びた赤系果実（ワイルドベリー、キイチゴ）とレモンの花の繊細なブーケ。精度の高いピュアな香りが、新鮮なアーモンド、パン、スパイス（カカオビーンズ）のニュアンスを伴いながら繊細に混じり合います。ブーケ溢れる素晴らしいニュアンスは、空気のような軽やかさで溶け合います。

ピロードのような滑らかさのうっとりするほど濃厚な口当たり。見事な香りにふさわしい味わいです。瑞々しく凝縮感のある赤系果実の風味が、甘みのある生き生きとした柑橘類の香りにより引き立てられ、キイチゴのリキュールのような風味を徐々に帯びます。ワインが奏でる調和と繊細さが、凝縮感とまろやかさをもたらすクリーミーな泡により強調されます。ミネラルのフレッシュさが、塩味を伴った心地の良い、ピュアに輝く石灰岩によって生み出される加速感を無限にもたらすようなワインのマチエールを引き出します。

クリスタル・ロゼ2013はシャンパーニュの真髄であり、繊細な密度の高い凝縮感のある香りのフレグランスです。完璧なシャンパーニュと言えます。