



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

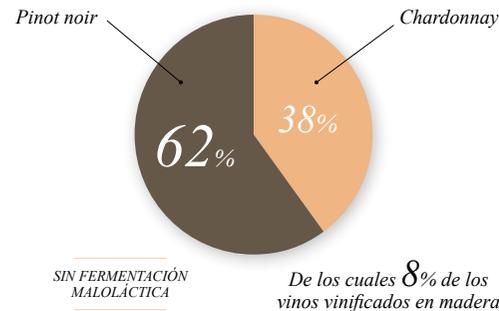
CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 1995

COSECHA

La cosecha 1995 refleja perfectamente las condiciones climáticas "clásicas" de Champagne: es simultáneamente elegante, estructurada gracias a una buena acidez, y de una magnífica complejidad aromática. Esta expresión de madurez equilibrada, de integración de sabores, se incrementa aún más gracias a las Chardonnays de la Côte des Blancs y a algunas Pinot noirs de suelos calcáreos.

*Una impresión
de gran elegancia*

ELABORACIÓN



Cristal Vinothèque 1995 celebra la sorprendente aventura de un número limitado de botellas que fueron almacenadas durante 20 años en las bodegas de Louis Roederer, en la búsqueda del equilibrio perfecto. La cuvée tuvo una crianza de 10 años en botella y disfrutó de un reposo de 10 años más después del degüelle. El dosaje es de 8 g/l.

NOTAS DE CATA

Color rosa ligero con reflejos cobrizos.

Efervescencia fina y elegante.

Nariz delicada a la vez que intensa: una especie de caleidoscopio de frutas frescas (fresa, melocotón de viña, guinda) y de frutos secos con evocaciones claras a castañas ligeramente asadas. Transcurridos unos minutos, sigue dominando la fruta (grosella negra, frambuesa) esta vez asociada a ligeras notas resinosas y yodadas típicas de la autólisis champañesa.

Boca delicada, fresca y cincelada. El ataque es una auténtica explosión de cítricos acidulados (naranja sanguina, mandarina, yuzu) apoyados en un caparazón de fruta jugosa y azúcares que evocan el pan de especias y la miel. La frescura gredosa y salina dibuja una estructura precisa y estilizada, una impresión de gran elegancia. El final tiene mucho cuerpo con una estructura firme y cáscaras de cítricos.

Este Cristal Rosé
Vinothèque 1995 se impone
con su gran frescura y su
largo final contenidos en una
envoltura jugosa y deliciosa.
Ejercicio de elegancia
champañesa definitiva,
verdadero epicentro
del refinamiento.

