



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

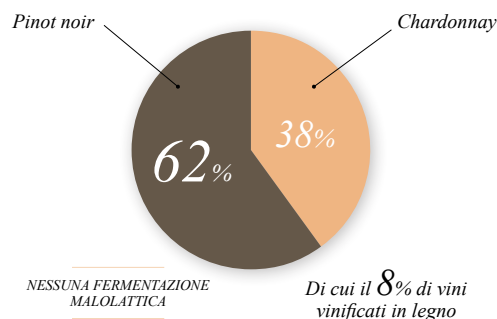
CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 1995

ANNATA

L'annata 1995 riflette perfettamente le condizioni climatiche della Champagne "classica" che le ha dato vita; elegante, caratterizzata da una bella acidità e con una complessità aromatica meravigliosa. Questa espressione di maturità equilibrata, di integrazione dei sapori, si rivela ancora di più grazie agli Chardonnay della Côte des Blancs e ad alcuni Pinot noir coltivati su suoli gessosi.

*Un'impressione
di grande eleganza*

ELABORAZIONE



Il Cristal Vinothèque 1995 celebra l'avventura straordinaria di alcune bottiglie conservate per 20 anni nelle cantine Louis Roederer, alla ricerca dell'equilibrio perfetto. La cuvée è stata affinata in bottiglia per 10 anni, seguiti da un riposo di 10 anni dopo la sboccatura. Il dosaggio è di 8 g/l.

COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa chiaro con riflessi ramati.

Effervescenza fine ed elegante.

Aroma delicato seppur intenso, un vortice di frutta fresca (fragola, pesca di vigna, amarena) e secca arricchito da un accenno di castagna leggermente tostata. Dopo qualche minuto si avverte la predominanza del frutto (ribes nero e lampone), unitamente a delicate note resinose e iodate, tipiche del processo di autolisi proprio dello Champagne.

Palato delicato, fresco e strutturato. L'attacco è una vera e propria esplosione di note agrumate acide (sanguinella, mandarino, yuzu) avvolte dal gusto di frutti succosi e zuccherini che ricordano il miele e il pan di zenzero. La fusione in bocca è marcata e slanciata, caratterizzata da una freschezza gessosa e salina che lascia una sensazione di grande raffinatezza. Il finale, ben strutturato, presenta una consistenza più corposa con scorze di agrumi.

Questo Cristal Rosé Vinothèque 1995 si distingue per la freschezza e la persistenza, racchiuse in uno scrigno goloso e succoso; straordinaria opera d'arte della raffinatezza della Champagne, vero e proprio simbolo di eleganza!

