



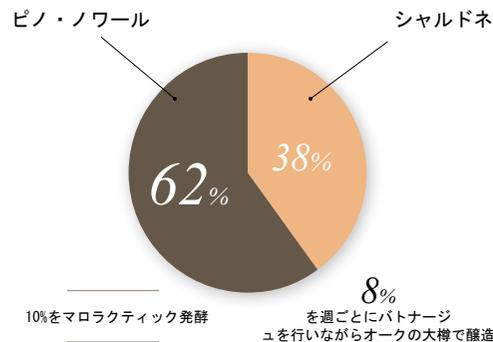
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 1995

ヴィンテージ

ヴィンテージ1995は、見事な酸味としっかりとした骨格の、エレガントで素晴らしいアロマの複雑味を生み出す「典型的な」シャンパーニュ地方の気候条件を完璧なまでに映し出しています。コート・デ・ブランのシャルドネと石灰質土壌で育ったピノ・ノワールが、バランスの取れた熟成感と芳醇な味わいを表現します。

醸造



見事なエレガンス

クリスタル・ロゼ・ヴィノテック1995は、完璧な調和を追求してルイ・ロデレールのセラーで20年間待ち続けたボトルの夢を称えます。キュヴェは10年間瓶内熟成を行った後澱引きを経て、完璧な熟成へ向けてさらに10年間寝かせました。ドザージュは8g/lです。

テイastingノート

銅色の光沢を持つライトなロゼカラー。

細やかでエレガントな泡立ち。

強さと繊細性を兼ね備えたアロマは、万華鏡さながらに、フレッシュフルーツ（いちご、もも、グリオットチェリー）、ドライフルーツ、軽く焼いた栗のアロマを立ち上らせませす。数分後にはフルーツ（カシス、ラズベリー）のアロマが支配的となり、樹脂とシャンパーニュ地方特有のヨードのノートが溶け合います。

デリケートな飲み口と、フレッシュで奥行きのある口当たり。口に含むと、パンデビスやハチミツを思い起こさせるジューシーで甘美な果物のベールに包まれて、酸味の効いた柑橘類（ブラッドオレンジ、マンダリン、ゆず）のアロマが炸裂します。チヨーク質の塩みを帯びたフレッシュ感が、上品で精密な味わいののびやかなボディを構築します。最後にはよりコクのある味わいが広がり、柑橘類ピールのしっかりとしたストラクチャーが感じられます。

クリスタル・ロゼ・ヴィノテック1995は、名高い秀でたフレッシュ感と、グルメでジューシーな味わいに包みこまれたさらなるフレッシュ感がトレードマークです。シャンパンの究極のエレガンスとして、気品あふれる逸品をお届けします。

