



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

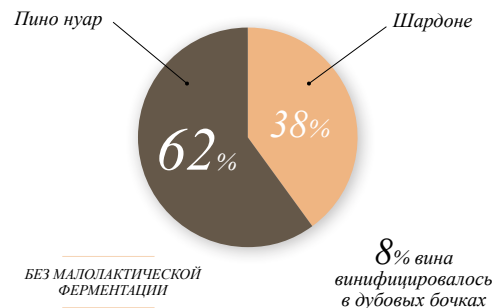
CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 1995

МИЛЛЕЗИМ

Винтаж 1995 года носил классический для Шампани характер. Погодные условия создали исключительно элегантное вино, структура которого подчеркнута приятной кислинкой и выдающейся сложностью ароматов. Идеально сбалансированную зрелость и слаженность вкуса еще более оттеняет шардоне из Кот-де-Блан и небольшая составляющая пино нуар, выращенного на меловых почвах.

Воплощение
элегантности

ВЫРАБОТКА



Cristal Vinothèque 1995 - это торжество удивительной истории небольшого числа бутылок, хранимых в погребах Луи Родерер вот уже 20 лет в стремлении к достижению идеальной гармонии.

Это юве выдерживалось в бутылках в течение 10-ти лет, а после дегоржажа было оставлено на выдержку еще на 10 лет. Дозаж 8 г/л.

ПРИМЕЧАНИЯ К ДЕГУСТАЦИИ

Светло-розовый цвет, оттененный медными отблесками.

Тонкий, элегантный перляж.

Аромат вина одновременно деликатен и насыщен, в нем раскрывается целый kaleidoscope свежих ягод и фруктов (клубника, персик, вишня), сухофруктов и орехов с оттенками слегка поджаренных каштанов. Ягодные ароматы продолжают доминировать и через несколько минут (черная смородина и малина), но здесь к ним присоединяются легкие нотки смолы и йода, характерные для ароматов автолиза шампанского.

Вкус вина очень мягкий, свежий и утонченный. В начале вкус раскрывается целым взрывом цитрусовых (красный апельсин, танжерин и юдзу), к которым присоединяются сочные фруктовые оттенки, напоминающие вкус имбирных пряников и меда. Минеральная меловая свежесть создает четкий, изящный каркас и придает вину изысканную элегантность. Послевкусие полное, с устойчивой структурой, прослеживаются нотки цедры цитрусовых.

Cristal Rosé Vinothèque 1995
обладает сочным, свежим
характером и прекрасной
длительностью вкуса.

Это воплощение грации
и изящества, присущих самым
утонченным шампанским винам.

