LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ VINOTHÈQUE 1996

COSECHA

Tras un invierno gris y frío, la cosecha de 1996 se caracterizó principalmente por escasas precipitaciones durante todo el desarrollo de la vid. En estas condiciones de sequía, todas las cepas de Champaña, sobre todo la Chardonnay, produjeron racimos de bayas pequeñas, con bajos rendimientos que favorecieron el buen desarrollo de la maduración y la concentración de los aromas. Un mes de septiembre no muy caluroso pero soleado, con algunos episodios de ligeras lluvias, permitieron que la maduración progresara de manera excepcional: las uvas registraron un contenido de azúcar y acidez muy elevado. Además de un equilibrio azúcar/acidez único, la degustación tradicional de las uvas durante la vendimia resultó particularmente sorprendente: pequeñas y concentradas, revelaron una madurez aromática que muy raramente se logra en Champaña. Todos los criterios de un año "vintage" finalmente se cumplieron el 21 de septiembre, la fecha de inicio de la vendimia.

ELABORACIÓN

Cristal Rosé Vinothèque 1996 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.

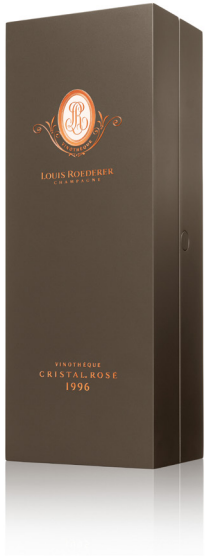
Increíblemente concentrado y delicioso

NOTAS DE CATA

Color rosa, ligero, dorado y delicadamente cobrizo.

Efervescencia ultra fina, suave y constante.

Bouquet complejo que combina aromas de frutos secos (avellanada, haba de cacao) y notas de limón, de una concentración increíble. El largo tiempo sobre lías, en botella, se expresa a través de notas de peladilla, almendra y piñón tostado. Enseguida aparecen aromas de frutos rojos, de frambuesa ligeramente alcoholizada, delicados y aterciopelados.

Ataque en boca goloso, sedoso y cautivador. La frescura calcárea se impone y transforma la materia en un verdadero caleidoscopio de píxeles infinitos. Las notas tostadas, ahumadas, casi malteadas, se entremezclan con esta marcada frescura calcárea, y con la intensidad del limón, fino y concentrado... produciendo una verdadera sensación de Umami.

Es como si el tiempo hubiera esculpido, año tras año, esta concentración casi aceitosa de sabores. Incluso las burbujas, delicadas, suaves, y perfectamente integradas, dan la impresión de textura y de materia.