



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ VINOThÈQUE 1996

ANNATA

Dopo un inverno grigio e freddo, l'annata 1996 è stata caratterizzata soprattutto da deboli precipitazioni durante tutto il periodo della crescita della vigna. In queste condizioni aride, tutti i vitigni della Champagne e soprattutto lo Chardonnay, hanno prodotto grappoli con bacche di piccole dimensioni, quindi con rese basse particolarmente favorevoli ad una maturazione ottimale e alla concentrazione degli aromi. Un mese di settembre non particolarmente caldo ma soleggiato, con alcuni episodi di pioggia debole, ha consentito alla maturazione di progredire in modo eccezionale: gli acini erano caratterizzati da un tenore di zucchero e da un'acidità molto elevati. Oltre a questo equilibrio unico tra zucchero e acidità, la degustazione tradizionale delle uve al momento della vendemmia è stata davvero stupefacente: gli acini piccoli e concentrati hanno

rivelato una complessità aromatica che si raggiunge raramente in Champagne. Tutte le caratteristiche di un'annata "millesimata" erano perciò disponibili il 21 settembre, data dell'inizio della vendemmia!

ELABORAZIONE

Il Cristal Rosé Vinothèque 1996 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.

*Incredibilmente
concentrato e delizioso*

COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore rosato, leggero, dorato e dalle delicate sfumature ramate.

Effervesienza finissima, dolce e regolare.

Bouquet complesso che unisce frutta secca (nocciole, fava di cacao) e note di limone di una concentrazione incredibile. Il lungo tempo trascorso sui lieviti, in bottiglia, si esprime attraverso note di confetto, mandorla e pinolo tostato. Seguono i frutti rossi, lampone leggermente alcolico, delicati e vellutati.



Attacco in bocca goloso, delicato, serico e inebriante. La freschezza calcarea si impone e trasforma la materia in un vero e proprio caleidoscopio, dai pixel infiniti. Note di brace, affumicate, quasi di malto, si mescolano a questa freschezza evidente, al calcare e all'intensità del limone elegante e concentrato... per dare luogo a una vera e propria sensazione di Umami.

È come se il tempo, anno dopo anno, avesse scolpito questa concentrazione, quasi oleosa, di sapori. Anche le bolle, morbide, carezzevoli e perfettamente integrate danno una sensazione strutturata e materica.

