



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

# CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 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.

Effervescenza finissima, dolce e regolare.

Bouquet complesso che unisce frutta secca (nociola, 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.

