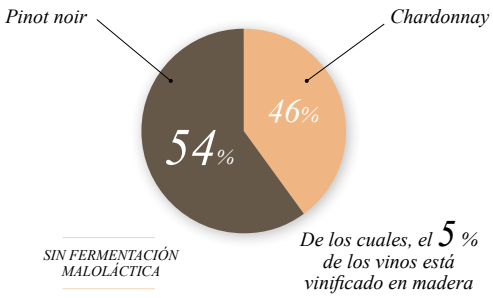
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ VINOTHÈQUE 1999

VINTAGE

Año de tormentas y ventoso. Un comienzo de temporada muy precoz seguido de un verano seco y soleado al que, afortunadamente, no le afectarían las abundantes lluvias de la vendimia. Al final, esta añada 1999 ha dado lugar a vinos potentes, concentrados, generosos, seductores y golosos con entradas en boca frescas seguidas de notas fundentes de frutas y de especias dulces.

ELABORACIÓN



Cristal Vinothèque 1999 celebra la sorprendente aventura de unas pocas botellas, conservadas en las bodegas Louis Roederer durante 20 años, en busca del equilibrio perfecto. El vino ha estado sometido a una crianza de 8 años en rima seguida de 8 años en punta, y tras el degüelle, ha disfrutado de un reposo de 4 años.

NOTAS DE CATA

Color rosa fresco con reflejos dorados.

Efervescencia fina y regular, casi luminosa, gracias a las burbujas y a los reflejos dorados.

Bouquet de flores dulces y delicadas espino y de frutos rojos frescos y acidulados (grosella) acompañados de notas tostadas y de cacao. El bouquet es discreto e increíblemente fresco tratándose de un vino de 20 años. En contacto con el aire, el bouquet se abre y se muestra más profundo, más calcáreo y más jugoso con notas ahumadas, sin dar muestras aún del paso del tiempo.

Entrada en boca cremosa y aterciopelada. La materia se impone, dando la sensación de un paño de seda que envuelve suave y totalmente el paladar. La burbuja se despliega, ralentizada por la materia, suave y evanescente. Una punta de densidad, en forma de néctar, pone de manifiesto la madurez de un año cálido, pero la frescura calcárea toma el relevo, dando continuidad y alargando la materia con una impresión de ligereza y de finura, característica de Cristal Rosé.

La frescura final y el dosaje justo se sostienen en una punta de taninos firmes, de agradable amargor y de notas ahumadas que vienen a reforzar la persistencia de este increíble vino ¡con un potencial de envejecimiento que tiende al infinito!