



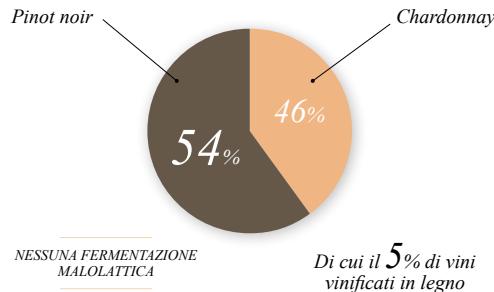
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ VINOthèque 1999

ANNATA

Anno di temporali e di vento. Un inizio di stagione molto precoce seguito da un'estate soleggiata e asciutta, che fortunatamente non risentirà del tempo molto piovoso della vendemmia. Alla fine, quest'annata 1999 ha dato vita a vini potenti, concentrati, generosi, seducenti e succulenti, con attacchi freschi seguiti da note fondenti di frutti e spezie dolci.

ELABORAZIONE



Cristal Rosé Vinothèque 1999 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 posizione orizzontale (sur lattes) per 8 anni, seguiti dalla messa in punta (sur pointe) per altri 8 anni e da un riposo di 4 anni dopo la sboccatura.



COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore di rosa fresca dai riflessi dorati.

Effervescenza fine e regolare, quasi luminosa grazie alle bollicine e ai riflessi dorati.

Bouquet di fiori delicati e dolci (biancospino), di frutti rossi freschi e aciduli (ribes) accompagnati da profonde note tostate (cacao). Il bouquet è discreto e incredibilmente fresco per un vino di 20 anni. Con l'aerazione, il bouquet si apre, più intenso, più calcareo e più succoso con sentori affumicati, senza mostrare i segni del tempo.

Attacco cremoso e vellutato. La materia ha il sopravvento, la sensazione di un tessuto di seta avvolge dolcemente ma totalmente il palato. Le bollicine si espandono, rallentate dal volume, morbide ed evanescenti. Un accenno di densità, sotto forma di nettare, rivela la maturità solare dell'anno, ma la freschezza calcarea prende il sopravvento, allungando e prolungando la materia in un'impressione di leggerezza e finezza, caratteristica del Cristal Rosé.

La freschezza finale e il giusto dosaggio sono supportati da un tocco di tannini vivaci, da una lieve amarezza e da note affumicate che rafforzano la lunghezza di questa cuvée incredibile dal potenziale di invecchiamento che tende all'infinito!