



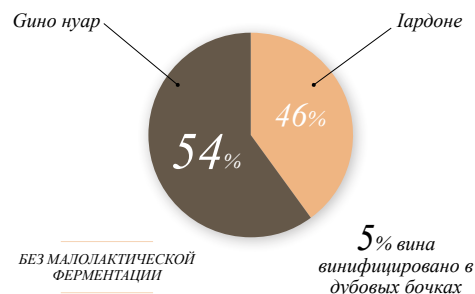
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 1999

МИЛЛЕЗИМНОЕ

Год гроз и ветров. Очень раннее начало сезона, за которым последовало солнечное сухое лето. К счастью, лозы не пострадали от частых дождей, ливших во время сбора урожая. Миллезим 1999 года подарил мощные, насыщенные, щедрые, соблазнительные и изысканные вина со свежим вкусом, дополненным сочными нотами фруктов и сладких специй.

ВИНИФИКАЦИЯ



Cristal Rosé Vinothèque 1999 стало чествованием удивительного приключения партии бутылок, которые 20 лет хранились в погребах Louis Roederer ради идеального баланса. Кюве в течение 8 лет выдерживалось в горизонтальном положении («sur lattes»), затем еще 8 лет вертикально на пробке, а после дегоржажа — еще 4 лет в состоянии покоя.



ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Вино свежего розового оттенка с золотистыми отблесками.

Тонкий, равномерный перляж с сияющими пузырьками и золотистыми отблесками.

Букет из нежных сладких цветов (боярышник), свежих терпких красных ягод (смородина), дополненных дымными и пудровыми нотами (какао). Для 20-летнего вина это сдержанный и невероятно свежий букет. При аэрации аромат раскрывается известковыми и дымными нотами, становясь глубже и сочнее.

Текстура кремовая и бархатистая. Ощущение шелковистости мягко окутывает нёбо. Нежный медленный перляж. Плотность вкуса подобна нектару, она отражает всю солнечную спелость винограда этого года. Ей на смену приходит известняковая свежесть, которая продлевает вкус, придавая ему легкость и свежесть, характерные для Cristal Rosé.

Финальная свежесть и точный дозаж подчеркиваются сочными танинами, приятной горчинкой и дымными нотами, которые продлевают послевкусие этого невероятного кюве с потенциалом выдержки, стремящимся к бесконечности.