LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ VINOTHÈQUE *2000*

AÑADA

2000 fue un año caótico, difícil y, en general, lluvioso. Los episodios tormentosos se sucedieron sin descanso, en ocasiones acompañados de un devastador granizo, especialmente el 2 de julio en la Montaña de Reims. El verano, particularmente oceánico, ha dado origen a vinos clásicos, suaves, sabrosos, refinados y precisos. De potencia moderada, son especialmente seductores y llevan la firma del gran éxito de los Chardonnays.

Cristal Rosé Vinothèque, gracias a la pureza y a la energía incomparables que conserva, representa a la perfección esa búsqueda de intensidad y complejidad manifestada en la Vinothèque.

NOTAS DE CATA

Color rosa anaranjado con reflejos ligeramente ambarinos.

Bonita efervescencia, fina y regular.

Bouquet intenso de frambuesa, avellana, licor de frutas de hueso y notas dulces de cacao en polvo. La expresión de la Pinot noir es franca, brillante y de una increíble frescura.

Boca amplia y envolvente, a la vez fresca y concentrada. Encontramos de nuevo las notas de frambuesa ácida, grosella negra y cítricos (naranja de Sicilia). La textura se asemeja al terciopelo con esa impresión fascinante de licor concentrado en el paso de boca, seguida de la frescura salina y gredosa, firma de los magníficos suelos blancos de los que procede Cristal Rosé. La persistencia final es pura, etérea, e invita a salivar.

ELABORACIÓN

ORÍGENES:
1/2 Viñedo de «La Rivière»
1/2 Viñedo de «La Côte»

PAGOS PRINCIPALES:
Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger

VARIEDADES:
56% Pinot noir
44% Chardonnay

VINOS CON CRIANZA EN MADERA: 20%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 0%

DOSIFICACIÓN: 8g/l

Cristal Rosé Vinothèque 2000 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 11 años en rima seguida de 5 años en punta, y tras el degüelle, ha disfrutado de un reposo de 4 años.