



CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 2000

ANNATA

Il 2000 è stato un anno caotico, impegnativo e complessivamente piovoso. Gli episodi temporaleschi si susseguono senza sosta, a volte accompagnati da una grandine devastante, in particolare il 2 luglio sulla Montagna di Reims. L'estate, spiccatamente oceanica, ha dato vita a vini classici, morbidi, prelibati, raffinati e precisi. Di moderata potenza, sono particolarmente seducenti e caratterizzati del grande risultato ottenuto con gli Chardonnay.

Questo Cristal Rosé Vinothèque, conservando una purezza e un'energia ineguagliabili, incarna alla perfezione questa ricerca d'intensità e di complessità rivelata nella Vinothèque.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa tendente all'arancio, con riflessi leggermente ambrati.

Splendida effervescenza fine e regolare.

Bouquet intenso di lampone, nocciola, note di liquore di frutta a nocciolo, polvere di cacao zuccherato. L'espressione del Pinot noir è chiara, brillante e dalla freschezza incredibile.

Palato ampio, avvolgente, concentrato e fresco al tempo stesso. Si ritrovano le note acidule di lampone, ribes nero e agrumi (arancia di Sicilia). La texture è vellutata, con un'affascinante impressione di liquore concentrato a metà palato seguita dalla freschezza sapida e gessosa che è la firma degli splendidi terreni bianchi da cui nasce il Cristal Rosé. L'allungo finale è puro, etereo e stimola a un altro sorso.



ELABORAZIONE

ORIGINI:

1/2 Vigneto della "Rivière"
1/2 Vigneto della "Côte"

CRU PIÙ IMPORTANTE:

Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger

VITIGNI:

56% Pinot noir
44% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 20%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 0%

DOSAGGIO: 8g/l

Cristal Rosé Vinothèque 2000 celebra l'avventura straordinaria di alcune bottiglie conservate per 20 anni nelle cantine della Maison Louis Roederer, alla ricerca dell'equilibrio perfetto. La cuvée è stata affinata in posizione orizzontale (sur lattes) per 11 anni, seguiti dalla messa in punta (sur pointe) per altri 5 anni e da un riposo di 4 anni dopo la sboccatura.