



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ VINOOTHÈQUE 2000

МИЛЛЕЗИМ

2000 год был хаотичным, трудным и дождливым. Бесконечные грозы иногда сопровождались разрушительным градом, самый сильный из которых обрушился на регион Монтань-де-Реймс 2 июля. Летом стояла типичная для океанического климата погода, благодаря которой появилось вино в настоящем классическом стиле: округлое, насыщенное, изящное и четкое. В этом соблазнительном, со сдержанной мощью вине раскрываются все самые лучшие стороны сорта шардоне.

В Cristal Rosé Vinothèque охраняя несравненную чистоту и энергию, является воплощением поисков вечной молодости в глубине наших погребов, в их тайной части, которую мы называем Винотекой.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Оранжево-розовый оттенок с мягкими янтарными отблесками.

Тонкий равномерный перляж.

Интенсивный букет малины, фундука, ликера из косточковых плодов и сладкого какао. Четкое, яркое и невероятно свежее воплощение пино нуара.

Богатый сочный вкус одновременно свеж и насыщен, с терпкими нотами малины, черной смородины и цитрусовых (сицилийского апельсина). Текстура вина бархатистая, насыщенная, почти ликерная концентрация оттенков в середине дегустации. Постепенно проступает меловая, солоноватая свежесть Cristal Rosé, рожденного на белых меловых почвах. Чистое, утонченное и богатое послевкусие.



ВИНИФИКАЦИЯ

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

1/2 виноградники Долины Марны (« La Rivière »), 1/2 виноградники Кот-де-Блан (« La Côte »)

ОСНОВНЫЕ КРЮ:

Аи, Авиз, Ле Мениль-сюр-Оже

СОРТОВОЙ СОСТАВ:

56% пино нуар, 44% шардоне

ВИНИФИКАЦИЯ В ДУБОВЫХ БОЧКАХ:

20%

БЕЗ МАЛОЛАКТИЧЕСКОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ

ДОЗАЖ: 8 г/л

Cristal Rosé Vinothèque 2000 — это завершение удивительного приключения партии бутылок, которые для достижения идеального баланса 20 лет хранились в погребах Louis Roederer. Кюве в течение 11 лет выдерживалось в горизонтальном положении (« sur lattes »), затем еще 5 лет вертикально на пробке, а после дегоржажа — еще 4 года в состоянии покоя.