



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

JAHRGANG

Ein ausgezeichnetes Jahr mit allem, was ein großer Champagner benötigt: gleichbleibend warme Temperaturen ohne ein Übermaß an Sonne oder Hitze, ein sehr milder Winter, ein leichtes Defizit an Regen (ca. 20 %) während des Vegetationszyklus, kalte Nächte sowie ein frischer, trockener Nordostwind in den Monaten August und September ... Hervorragende Bedingungen, die bei den Trauben zu einem idealen Reifegrad sowie zu einer schönen Geschmackskonzentration führten. Die Weinlese begann am 12. September mit den Chardonnay-Trauben und einer durchschnittlichen Zuckerkonzentration sowie mehr als 11 % natürlichem Alkoholgehalt.

*Ein überaus jugendlicher
Cristal Rosé 2002 Vinothèque!
Voller Energie und Sinnlichkeit.*

CRISTAL ROSÉ VINO THÈQUE 2002

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Wunderbare, an Rosenblätter erinnernde Farbe, leicht kupferfarben und schillernd.

Gleichmäßige, überaus feine Perlage.

Herrlich frisches Bukett. Mit seinen zart konzentrierten Aromen von säuerlichen roten Früchten und Zitrusfrüchten gleicht der Wein überraschenderweise einer Meeresbrise. Wenig später erschließt sich dem Genießer die ganze Komplexität eines großen Pinot Noir aus Ay: Aromen von Blütenblättern, Pfingstrosen, Kakaobohnen, Likör von dicht konzentrierten roten Früchten (Himbeeren), Raucharomen, Lebkuchen, Praliné und Zedern, begleitet von ein paar Holznoten.

Ein konzentrierter, dynamischer und gleichzeitig frischer Wein. Die Frische dominiert und stammt dieses Mal von roten Früchten (säuerliche Granatäpfel). Anschließend treten Materie und Efferveszenz zum Vorschein. Sie geben sich taktil, sehr samtig und betörend. Die für Cristal Rosé typische, köstliche Länge geben sie nach und nach frei. Was für ein Genuss, was für eine Vitalität, die sich auf ein süßes/salziges/pudriges Finale stützt.



WEINBEREITUNG

HERKUNFT:

1/2 unsere Weinberge „La Rivière“
1/2 unsere Weinberge „La Côte“

HAUPTLAGEN:

Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger

REBSORTEN:

56 % Pinot Noir
44 % Chardonnay

WEINE IN EICHENFÄSSERN: 20 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 0 %

DOSAGE: 8 g/l

WEINLESE:

Vom 12. bis zum 29. September 2002

Die Cristal Rosé Vinothèque 2002 feiert diesen Jahrgang mit einigen Flaschen, die seit 20 Jahren in den Weinkellern von Louis Roederer lagern, um dort zu perfekter Ausgewogenheit zu finden. 11-jähriger Ausbau auf Hefe, anschließend 5 Jahre Lagerung der Flaschen kopfüber mit anschließender 4-jähriger Ruhezeit nach dem Degorgieren.