LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ VINOTHÈQUE *2002*

AÑADA

Un año extraordinario que contó con todas las cualidades de las mejores cosechas en Champagne: temperaturas uniformemente cálidas, sin exceso de sol ni de calor, remarcablemente suaves en invierno; un ligero déficit de lluvias (alrededor de 20%) durante el ciclo vegetativo; noches frías y viento fresco del noreste durante agosto y septiembre... Todas estas condiciones excepcionalmente favorables contribuyeron a una madurez ideal de las uvas y una buena concentración de sabores. La vendimia comenzó el 12 de septiembre para las Chardonnays con una concentración de azúcar promedio superior a 11% de alcohol natural.

¡Una increíble juventud capturada en este Cristal Rosé 2002 Vinothèque! Una bailarina que vibra con energía y voluptuosidad.

NOTAS DE CATA

Hermoso color de pétalo de rosa, ligeramente cobrizo y brillante.

Efervescencia regular y ultrafina.

¡El bouquet es una explosión de frescura! Una sorprendente sensación de brisa marina que nos trae aromas delicadamente concentrados de cítricos y frutos rojos ácidos. Unos instantes bastan para revelar toda la complejidad de los grandes Pinot noir de Ay: pétalos, peonía, grano de cacao, licor de frutos rojos concentrados (frambuesa), humo, pan de especias, praliné y cedro... acompañada de algunos aromas de sotobosque.

En boca se muestra dinámico, fresco y concentrado. Seguimos teniendo esa frescura predominante, pero esta vez la aportan los frutos rojos (granada picante). La sustancia y las burbujas, táctiles, delicadamente sedosas y hechizantes, revelan poco a poco la sabrosa longitud típica del Cristal rosé. Es una verdadera sensación de suculencia y gran vitalidad con un final dulce, salino y aterciopelado.

ELABORACIÓN

ORÍGENES:
1/2 nuestro viñedo de « la Rivière »
1/2 nuestro 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

VENDIMIA:
Del 12 al 29 de septiembre de 2002

Cristal Rosé Vinothèque 2002 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.