



ANNATA

Anno straordinario, con tutte le eccezionali caratteristiche di una grandissima annata in Champagne: temperature uniformemente calde, senza eccessi di sole e di calore, e decisamente miti in inverno; una leggera carenza di pioggia (circa il 20%) durante il ciclo vegetativo; notti fresche e un vento di Nord-Est fresco e secco ad agosto e settembre... Un insieme di condizioni estremamente favorevoli che ha contribuito alla maturazione ideale delle uve e a una piacevole concentrazione dei sapori. La vendemmia è iniziata il 12 settembre con gli Chardonnay, con un tenore zuccherino medio superiore all'11% di alcol naturale.

*Un'incredibile giovinezza
è racchiusa in questo
Cristal Rosé 2002 Vinothèque!
Una ballerina vibrante
di energia e di voluttà.*

CRISTAL ROSÉ VINO THEQUE 2002

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un bel color rosa petalo, leggermente ramato e brillante.

Effervescenza regolare ed estremamente fine.

Il bouquet è un'esplosione di freschezza! Sorprendente impressione di brezza marina che trasmette profumi delicatamente concentrati di frutti rossi aspri e di agrumi. Dopo qualche istante, si rivela tutta la complessità dei grandi Pinot noir di Ay: petali, peonia, fave di cacao, liquore di frutti rossi concentrati (lampone), sentori affumicati, pan di zenzero, praline e cedro... accompagnati da profumi di sottobosco.

Palato dinamico, concentrato e fresco. È ancora la freschezza che domina, ma questa volta conferita dai frutti rossi (melagrana acidula). Ecco poi la materia e l'effervescenza, tattili, delicatamente seriche e intriganti, che liberano progressivamente la gustosa persistenza tipica del Cristal rosé. È una vera e propria sensazione di assoluta prelibatezza e di grande vitalità, sostenuta da un finale dolce/sapido/minerale.



ELABORAZIONE

ORIGINI:

1/2 nostro vigneto de "la Rivière"
1/2 nostro vigneto de "la 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

VENDEMMIA:

Dal 12 al 29 settembre 2002

Cristal Rosé Vinothèque 2002 celebra l'avventura straordinaria di alcune bottiglie conservate per 20 anni nelle cantine della Maison Louis Roederer, alla ricerca dell'equilibrio perfetto. La cuvée affina 11 anni "sur lattes", poi 5 anni "sur pointe" e beneficia di ulteriori 4 anni di riposo dopo la sboccatura.