



CRISTAL ROSÉ VINOTHÈQUE 2002

МИЛЛЕЗИМ

Выдающийся по всем параметрам год для Шампани: стабильные температуры без избытка солнца и жары, необычайно мягкая зима, умеренное количество осадков чуть ниже нормы (на 20%) во время цикла вегетации, прохладные ночи, свежий и сухой северо-западный ветер в августе и сентябре. Такие исключительные погодные условия обусловили оптимальный уровень созревания винограда и хорошую концентрацию ароматических веществ. Сбор урожая начался 12 сентября с сортов шардоне, средний уровень сахара в котором соответствовал 11% потенциального алкоголя.

*Cristal Rosé 2002 Vinothèque
невероятно молодо!
Вино трепещет чувственно
и энергично, словно балерина.*

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Изысканный, сияющий цвет лепестков розы с легкими медными отблесками.

Равномерный и стойкий перляж из ультра-тонких пузырьков.

Искрометная свежесть отличает букет этого шампанского. Оно словно наполнено ароматом соленого морского бриза, в котором также слышны ноты красных ягод и цитрусовых. Спустя несколько минут перед нами раскрывается все величие пино нуара из Аи: ароматы цветочных лепестков, пиона, какао-бобов, насыщенного малинового ликера, имбирного пряника, пралине и кедра в сопровождении легких оттенков подлеска. Вкус динамичный, насыщенный и свежий, раскрывающийся нотами сочного красного граната. Затем ощущается полновесная текстура вина, в которую как будто вплетено дивное кружево из деликатных, шелковистых пузырьков. Исключительная длина вкуса, отличающая Cristal Rosé, характерна и для этого шампанского, а его многогранное, текстурное послевкусие свидетельствует о впечатляющем жизненном потенциале.



+ ВИНИФИКАЦИЯ

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

1/2 наши виноградники в Долине Марны (земли «la Rivière»), 1/2 наши виноградники в Кот-де-Блан (земли «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

УРОЖАЙ СОБРАН:

12-29 сентября 2002г

Cristal Rosé Vinothèque 2002 — 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 горлышком вниз («sur pointes»). Дополнительная выдержка после дегоражажа — 4 года.