



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## 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 сорта шардоне, средний уровень сахара в котором соответствовал 11% потенциального алкоголя.

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

## CRISTAL ROSÉ VINOOTHÈQUE 2002

### 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 citrusовых. 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 кедр 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 дегоржажа — 4 года.