



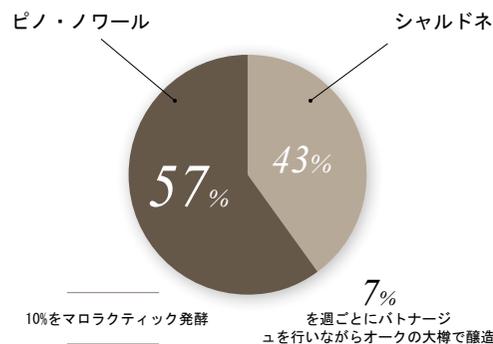
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL VINO THÈQUE 1995

ヴィンテージ

ヴィンテージ1995は、見事な酸味としっかりとした骨格の、エレガントで素晴らしいアロマの複雑味を生み出す「典型的な」シャンパーニュ地方の気候条件を完璧なまでに映し出しています。コート・デ・ブランのシャルドネと石灰質土壌で育ったピノ・ノワールが、バランスの取れた熟成感と芳醇な味わいを表現します。

醸造



真の静謐

クリスタル・ヴィノテック1995は、完璧な調和を追求してルイ・ロデレールのセラーで20年間待ち続けたボトルの夢を称えます。

キュヴェは10年間瓶内熟成を行った後澱引きを経て、完璧な熟成へ向けてさらに10年間寝かせました。

ドザージュは8g/lです。

テイastingノート

琥珀の光沢と輝きを宿したゴールドカラー。

このうえなく繊細で均一なソフトムース。

複雑なアロマは、果汁たっぷりの熟れた果実、マンゴをはじめとするエキゾチックフルーツさえ彷彿させるフルーティ感、カカオ豆、ホワイトチョコレートを想起させ、これにスモークのニュアンスが加わります。空気を含むと一段と鮮烈さを増し、甘美で奥深いモルトと黒トリュフの風味を帯びます。これは、瓶内二次発酵時に澱上で行われる数年間の追加熟成の成果です。より成熟した奥行きを持つパーフェクトなアロマは、まれにみる逸品です。

官能的な口当たりは、精密さと優しさを兼ね備えています。この上なくデリケートなムースが、口内でエアリーな愛撫のように感じられます。あたかも美しい色彩のシルクを重ねあわせていくかのような、繊細きわまる気品を堪能してください。驚くほど精密な味わいには、産地の特色があますところなく体現されています。パウダリーでチョークがかったテクスチャーは、石灰質土質の真髓であり、高貴なフレッシュ感を生み出し、ピュアな後味を持続させます。後味の持続力と絶妙なバランス構成によって、おだやかな清澄感をお届けします。

クリスタル・ヴィノテック1995は、クリスタルの並外れた経時クオリティを証明しています。20年を経た今日も、バランス、複雑なアロマ、唯一無二のハーモニーのいずれもまったく失われることなく、持ち味のピュアでフレッシュな味わいと見事に両立しています。

