



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL VINO THÈQUE 1996

COSECHA

Tras un invierno gris y frío, la cosecha de 1996 se caracterizó principalmente por escasas precipitaciones durante todo el desarrollo de la vid. En estas condiciones de sequía, todas las cepas de Champaña, sobre todo la Chardonnay, produjeron racimos de bayas pequeñas, con bajos rendimientos que favorecieron el buen desarrollo de la maduración y la concentración de los aromas. Un mes de septiembre no muy caluroso pero soleado, con algunos episodios de ligeras lluvias, permitieron que la maduración progresara de manera excepcional: las uvas registraron un contenido de azúcar y acidez muy elevado. Además de un equilibrio azúcar/acidez único, la degustación tradicional de las uvas durante la vendimia resultó particularmente sorprendente: pequeñas y concentradas, revelaron una madurez aromática que muy raramente se logra

en Champaña. Todos los criterios de un año "vintage" finalmente se cumplieron el 21 de septiembre, la fecha de inicio de la vendimia.

ELABORACIÓN

Cristal Vinothèque 1996 celebra la sorprendente aventura de un número limitado de botellas que fueron almacenadas durante 20 años en las bodegas de Louis Roederer, en la búsqueda del equilibrio perfecto. La cuvée tuvo una crianza de 10 años en botella y disfrutó de un reposo de 10 años más después del degüelle.

*De una intensidad increíble,
concentrado y complejo*

NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado, luminoso y brillante, con ligeros reflejos ámbar.

Efervescencia delicada, fina, con un tren de burbujas muy estrecho.

El bouquet es de una intensidad increíble, vigoroso, concentrado y complejo a la vez. Las frutas dominan la primera nariz, lo que es poco habitual para un vino de 22 años: pera y manzana maduras, albaricoque, limón confitado y acidulado, yuzu, cáscara de naranja. Aparecen luego matices minerales que se expresan a través de notas de piedra caliente, creta y, finalmente, notas ahumadas, de café, avellanas y pastelería.

El ataque en boca es concentrado, con una textura envolvente, casi aceitosa, que se extiende en el paladar medio gracias a una frescura salina y gredosa. La textura se hace táctil, causando una sensación empolvada sobre la lengua, y se enriquece de ligeros sabores amargos que provocan un final salino, energético e infinito.

De apariencia profunda,
sólido como un bloque
de creta, ¡con un increíble
final eléctrico!

Se recomienda tomar aire
antes del segundo trago.

