



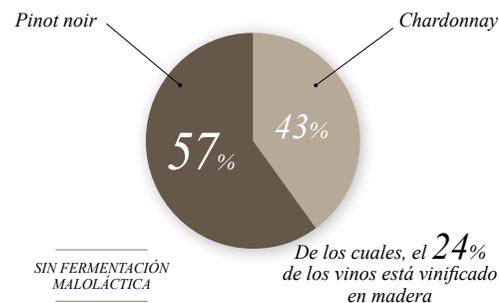
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL VINO THÈQUE 1999

VINTAGE

Año de tormentas y ventoso. Un comienzo de temporada muy precoz seguido de un verano seco y soleado al que, afortunadamente, no le afectarían las abundantes lluvias de la vendimia. Al final, esta añada 1999 ha dado lugar a vinos potentes, concentrados, generosos, seductores y golosos con entradas en boca frescas seguidas de notas fundentes de frutas y de especias dulces.

ELABORACIÓN



Cristal Vinothèque 1999 celebra la sorprendente aventura de unas pocas botellas, conservadas en las bodegas Louis Roederer durante 20 años, en busca del equilibrio perfecto. El vino ha estado sometido a una crianza de 8 años en rima seguida de 8 años en punta, y tras el degüelle, ha disfrutado de un reposo de 4 años.



NOTAS DE CATA

Color dorado brillante.

Efervescencia suave, serena, ultrafina y cremosa.

Delicado bouquet que mezcla los cítricos, el limón confitado y las finas notas de avellanas ligeramente tostadas. El Chardonnay, casi reductor, domina la nariz con sus notas de harina de trigo y de pastelería. Pero el Pinot noir está detrás, con toda su textura y su concentración aromática, sosteniendo al Chardonnay. ¡Estamos en Champagne! El bouquet se hace desear, abriéndose progresivamente en la copa, ¡bendita juventud!

Boca seductora, deliciosa y sedosa. La burbuja, muy fina, borbotea sobre la lengua para aportar finura y frescura a la potente textura. Notas de cítricos confitados, de cedro, de perfumes especiados de oriente y de vainilla dejan entrever el elegante Pinot noir. La creta "Cristal" está presente, fresca, luminosa, precisa y mineral. Se muestra en el final, a la vez sedosa y salina.

Se trata de un vino excepcional, en ese intervalo de belleza de 20 años, propio de Cristal, cuyo degüelle más tardío favorece la complejidad aromática a la vez que crea esa boca ¡fresca, precisa y eterna!