



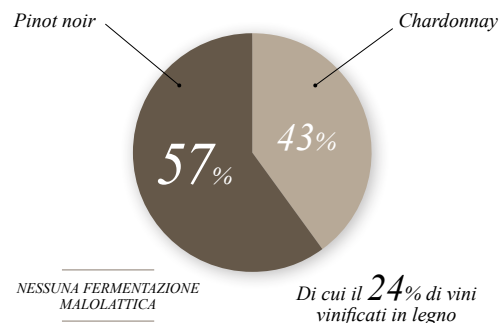
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL VINO THÈQUE 1999

ANNATA

Anno di temporalità e di vento. Un inizio di stagione molto precoce seguito da un'estate soleggiata e asciutta, che fortunatamente non risentirà del tempo molto piovoso della vendemmia. Alla fine, quest'annata 1999 ha dato vita a vini potenti, concentrati, generosi, seducenti e succulenti, con attacchi freschi seguiti da note fondenti di frutti e spezie dolci.

ELABORAZIONE



Cristal Vinothèque 1999 celebra l'avventura straordinaria di alcune bottiglie conservate per 20 anni nelle cantine Louis Roederer, alla ricerca dell'equilibrio perfetto. La cuvée è stata affinata in posizione orizzontale (sur lattes) per 8 anni, seguiti dalla messa in punta (sur pointe) per altri 8 anni e da un riposo di 4 anni dopo la sboccatura.



COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore oro brillante.

Effervescenza delicata, vivace, estremamente fine e cremosa.

Bouquet delicato che mescola gli agrumi, il limone candito, a note eleganti di nocciola leggermente tostata. È lo Chardonnay che domina il naso con le sue note di farina di grano e di piccola pasticceria. Ma il Pinot noir fa da sfondo, con la sua texture e concentrazione aromatica: sostiene lo Chardonnay. Siamo in Champagne! Il bouquet si fa desiderare, concedendosi progressivamente nel bicchiere, che giovinezza!

Bocca ammaliante, deliziosa e serica. Le bollicine, finissime, imperlano la lingua per conferire eleganza e freschezza alla texture potente. Note di agrumi canditi, cedro, profumi orientali speziati, vaniglia, lasciano intravedere la classe del Pinot noir. Il gesso "Cristal" è presente, fresco, luminoso, preciso e minerale. Si esprime nel finale, stratificato e salino.

Un vino eccezionale,
in questa finestra di bellezza
ventennale tipica del Cristal,
in cui la sboccatura più
tardiva favorisce
la complessità aromatica
creando questo gusto fresco,
preciso ed eterno!