



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## AÑADA

2000 fue un año caótico, difícil y, en general, lluvioso. Los episodios tormentosos se sucedieron sin descanso, en ocasiones acompañados de un devastador granizo, especialmente el 2 de julio en la Montaña de Reims. El verano, particularmente oceánico, ha dado origen a vinos clásicos, suaves, sabrosos, refinados y precisos. De potencia moderada, son especialmente seductores y llevan la firma del gran éxito de los Chardonnays.

*Hay una sensación de perfección en la insólita experiencia de este intervalo de belleza encarnado por Cristal Vinothèque. El Tiempo ha operado su magia aportando complejidad, profundidad, madurez en los aromas y suavidad en las texturas, y transformando la acidez inicial en una frescura tersa y salina.*

# CRISTAL VINOÛHÈQUE 2000

## NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado, cálido, ligeramente intenso.

Efervescencia y corona bien desarrollada con burbujas que suben sumamente finas y luminosas.

Nariz crujiente donde se mezclan frutas amarillas, avellanas tostadas, miel, almendras y turrón. La discreción, la delicadeza de los aromas persisten...hay que ir al encuentro de Cristal para sentir todas las sutilezas.

La primera impresión en boca es a la vez deliciosa caricia y ola de dulzor. La burbuja se funde en la materia, completando la frescura eterna de la creta. La madurez generosa está presente, pero siempre contenida. Inmenso final que se apoya en el frescor salino y terso que imprime un cariz etéreo, esbelto, sedoso, ...perfecto.



## ELABORACIÓN

### ORÍGENES:

1/3 viñedo de la «Rivière»  
1/3 viñedo de la «Montagne»  
1/3 viñedo de la «Côte»

### PAGOS PRINCIPALES:

Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle,  
Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant

### VARIETADES:

58% Pinot noir  
42% Chardonnay

**VINOS CON CRIANZA EN MADERA:** 24%

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** 0%

**DOSIFICACIÓN:** 8g/l

Cristal Vinothèque 2000 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 11 años en rima seguida de 5 años en punta, y tras el degüelle, ha disfrutado de un reposo de 4 años.