



## ANNATA

Il 2000 è stato un anno caotico, impegnativo e complessivamente piovoso. Gli episodi temporaleschi si susseguono senza sosta, a volte accompagnati da una grandine devastante, in particolare il 2 luglio sulla Montagna di Reims. L'estate, spiccatamente oceanica, ha dato vita a vini classici, morbidi, prelibati, raffinati e precisi. Di moderata potenza, sono particolarmente seducenti e caratterizzati del grande risultato ottenuto con gli Chardonnay.

*C'è una sensazione di perfezione nella rara esperienza di bellezza, incarnata dal Cristal Vinothèque. Il Tempo ha compiuto la sua magia, conferendo complessità, profondità, maturità agli aromi, morbidezza alle texture e trasformando l'acidità iniziale in freschezza sapida e leggera.*

# CRISTAL VINO THÈQUE 2000

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo dorato, caldo, leggermente carico.

Effervescenza e cordone ben sviluppato dalle bollicine prorompenti, estremamente fini e luminose.

Fragrante profumo nel quale si mescolano frutti gialli, nocciola tostate, miele, mandorle e torrone. Rimangono la sobrietà, la delicatezza degli aromi... è necessario conoscere il Cristal per coglierne tutte le sfumature.

Al palato, la prima sensazione è al contempo una deliziosa carezza e un'ondata di dolcezza. Le bollicine si fondono nella materia e completano l'eterna freschezza del gesso. La generosità della maturità è presente ma sempre discreta. Finale immenso, caratterizzato dalla freschezza sapida e leggera che conferisce al vino una classe eterea, delicata, serica... perfetta.



## ELABORAZIONE

### ORIGINI:

1/3 Vigneto della "Rivière"  
1/3 Vigneto della "Montagne"  
1/3 Vigneto della "Côte"

### CRU PIÙ IMPORTANTE:

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

### VITIGNI:

58% Pinot noir  
42% Chardonnay

### VINI AFFINATI IN LEGNO: 24%

### FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 0%

### DOSAGGIO: 8g/l

Cristal Vinothèque 2000 celebra l'avventura straordinaria di alcune bottiglie conservate per 20 anni nelle cantine della Maison Louis Roederer, alla ricerca dell'equilibrio perfetto. La cuvée è stata affinata in posizione orizzontale (sur lattes) per 11 anni, seguiti dalla messa in punta (sur pointe) per altri 5 anni e da un riposo di 4 anni dopo la sboccatura.