



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

AÑADA

Un año extraordinario que contó con todas las cualidades de las mejores cosechas en Champagne: temperaturas uniformemente cálidas, sin exceso de sol ni de calor, remarcablemente suaves en invierno; un ligero déficit de lluvias (alrededor de 20%) durante el ciclo vegetativo; noches frías y viento fresco del noreste durante agosto y septiembre... Todas estas condiciones excepcionalmente favorables contribuyeron a una madurez ideal de las uvas y una buena concentración de sabores. La vendimia comenzó el 12 de septiembre para las Chardonnays con una concentración de azúcar promedio superior a 11% de alcohol natural.

*Más allá del Champagne,
encontramos aquí una textura
concentrada, larga, delicada y
fresca que nos acerca
a la experiencia de un gran
blanco de Borgoña.*

CRISTAL VINOThÈQUE 2002

NOTAS DE CATA

Efervescencia dinámica y delicada con un cordón persistente.

Color amarillo dorado con reflejos verdes.

Bouquet complejo, intenso y maduro en el que se mezclan los aromas de cidra, piel de cítricos, almendras tostadas y trigo. Una cautivadora sensación de rocío matutino combinado con notas ahumadas, de turrón y miel. Tras la aireación, se imponen las notas de vainilla, ligeramente trufadas.

En boca es luminoso, fresco, enérgico y aterciopelado a la vez. La envoltura, la materia jugosa, amplia y profunda da paso rápidamente a una elegancia calcárea, salina, casi yodada e infinitamente enérgica. Unas finas avellanas tostadas completan el sabroso paladar. El final se alarga delicadamente en una materia suave, sabrosa y muy salina que recuerda al umami. El Cristal Vinothèque 2002 es un vino gastronómico que conviene decantar unos minutos antes de beberlo.



ELABORACIÓN

ORÍGENES:

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

PAGOS PRINCIPALES:

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

VARIETADES:

60% Pinot noir
40% Chardonnay

VINOS CON CRIANZA EN MADERA: 17%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 0%

DOSIFICACIÓN: 8g/l

VENDIMIA:

Del 11 al 21 de septiembre de 2014

Cristal Vinothèque 2002 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.