



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ANNATA

Anno straordinario, con tutte le eccezionali caratteristiche di una grandissima annata in Champagne: temperature uniformemente calde, senza eccessi di sole e di calore, e decisamente miti in inverno; una leggera carenza di pioggia (circa il 20%) durante il ciclo vegetativo; notti fresche e un vento di Nord-Est fresco e secco ad agosto e settembre... Un insieme di condizioni estremamente favorevoli che ha contribuito alla maturazione ideale delle uve e a una piacevole concentrazione dei sapori. La vendemmia è iniziata il 12 settembre con gli Chardonnay, con un tenore zuccherino medio superiore all'11% di alcol naturale.

*Non solo uno Champagne,
ma un vino dalle texture
concentrate, lunghe, delicate
e fresche che ci avvicinano
all'esperienza di un grande
Borgogna bianco.*

CRISTAL VINO THÈQUE 2002

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Effervescenza dinamica, delicata, dal perlage persistente.

Colore giallo dorato con riflessi verdi.

Bouquet dalla piacevole maturità, complesso e intenso, nel quale si mescolano aromi di cedro, scorza di agrumi, mandorla tostata e mietitura. Sensazione accattivante di rugiada mattutina, accompagnata da sentori affumicati, torrone e miele. Con l'aerazione, spiccano note di vaniglia, con accenni di tartufo.

Palato fresco, energico e carezzevole al tempo stesso. La texture, la materia succosa, ampia e profonda lasciano rapidamente il posto alla finezza, calcarea, salina, quasi iodata e infinitamente vivace. La nocciola fine e tostata completa la fisionomia dei sapori. Il finale si protrae delicatamente rilasciando mineralità, salinità, in un finale che ricorda l'Umami. Vino gastronomico, questo Cristal 2002 Vinothèque trae beneficio da una decantazione di pochi minuti prima della degustazione.



ELABORAZIONE

ORIGINI:

1/3 nostro vigneto de "la Rivière"
1/3 nostro vigneto de "la Montagne"
1/3 nostro vigneto de "la Côte"

CRU PIÙ IMPORTANTE:

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

VITIGNI:

60% Pinot noir
40% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 17%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 0%

DOSAGGIO: 8g/l

VENDemmIA:

Dal 12 al 29 settembre 2002

Cristal Vinothèque 2002 celebra l'avventura straordinaria di alcune bottiglie conservate per 20 anni nelle cantine della Maison Louis Roederer, alla ricerca dell'equilibrio perfetto. La cuvée affina 11 anni "sur lattes", poi 5 anni "sur pointe" e beneficia di ulteriori 4 anni di riposo dopo la sboccatura.