



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 2012

ANNATA

L'annata 2012 è tra le più difficili e delicate mai viste in Champagne. Le grandi cose nascono spesso dalle difficoltà... Le rese basse, risultato delle avversità climatiche, unitamente alle condizioni continentali di fine stagione, hanno permesso di raggiungere un livello di maturazione raro ed epico, dando vita a vini ricchi, corposi e strutturati, degni delle più grandi annate della Champagne.

*Potente,
fine e concentrato*

ELABORAZIONE



La cuvée Cristal è il fiore all'occhiello della Maison Louis Roederer. Creata nel 1876, riunisce alcuni Grand Cru della Montagna di Reims, della Valle della Marna e della Côte des Blancs.
Il dosaggio è di 7,5 g/l.

COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo oro, con riflessi luccicanti.

Effervescenza estremamente vivace, quasi chiassosa per il suo dinamismo!



Bouquet ricco e complesso che rivela aromi di frutti aciduli e canditi (limone), note agrumate, dove si mescolano polline (fiore bianco), nocciola tostata e vaniglia del Madagascar. Con l'aerazione, il bouquet si arricchisce di note dolci di pasticceria e di affumicato provenienti dall'affinamento in bottiglia.

Boccalinvitante, concentrata e gessosa al tempo stesso. L'incredibile tensione e la precisione aromatica sono perfettamente cesellate. L'attacco è potente, elegante e concentrato, rivela una struttura serica e avvolgente tipica della maturità dei Pinot noir del 2012.

L'aspetto è vinoso e profondo, caratteristico di tutta la luminosa nobiltà del Cristal, ma associato a una freschezza gessosa che trafigge e distende la materia per regalare una forma snella e una finezza immensa.

Il finale è lungo e di rara concentrazione.