



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

AÑADA

El año 2016 se caracteriza por una oscilación climática particularmente pronunciada: tras una primavera fresca y húmeda, más bien tardía, el verano se presentó seco y cálido, marcado por un episodio canicular a finales de agosto y un periodo de vendimias seco y soleado que aseguró una correcta maduración de las uvas. Estas condiciones secas y luminosas beneficiaron a los Pinot noirs, caniculares, cuya madurez revela un carácter afrutado intenso y una textura sedosa. Los Chardonnays no se quedan atrás, con un encanto más bien clásico, elegante y salino.

Cristal 2016 es sencillamente extraordinario! Fruto de una añada fresca y tardía, revela ese equilibrio mágico e inusual entre intensidad aromática, energía vibrante, boca jugosa y final salino y calcáreo. El equilibrio perfecto de un Cristal 50 % tierra / 50 % sol.

CRISTAL 2016

NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante y luminoso. Magnífica efervescencia, lenta y fina. Bouquet intenso, profundo y preciso, donde la fragancia de flores blancas (acacia) se mezcla con la de cítricos concentrados y asados (limones) y de frutas amarillas maduras (melocotón, ciruela mirabel). Transcurridos unos minutos, matices discretamente yodados, satinados y torrefactos dan fe de la autólisis de las levaduras durante la crianza en rima. En boca, la impresión es "inmediata", suave y delicada, ¡más accesible que nunca! Sabayón de fruta madura, concentrada y jugosa, la firma de los grandes Pinots noir de la ola de calor de 2016, con su textura suave y aterciopelada, cultivados en suelos de tiza. La efervescencia es táctil, perfectamente integrada y casi salina. Notas de hierba recién cortada y de concha de ostra son las señas de identidad de los grandes Chardonnay de maduración lenta y tardía. El cuerpo está ahí, sedoso, granuloso y deliciosamente achocolatado. Roza el equilibrio "ideal", a la vez crujiente, salado y yodado, con un final largo, calcáreo y cristalino que se prolonga in crescendo. La sensación es refinada, sávida y pura... como la gracia infinita de una bailarina de ópera. Cristal 2016 es puro, fino y concentrado. Se trata del gran Cristal, perfecto y evidente: 50 % sol (Pinots noir de fruta madura y jugosa) y 50 % tierra (Chardonnays calcáreos y salinos). Se asemeja a los 2002, 2008 y 2012, pero con un estilo aún más preciso, concentrado y persistente.



ELABORACIÓN

PAGOS PRINCIPALES:

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

32 PARCELAS

VARIETADES:

58% Pinot noir
42% Chardonnay

VINOS CON CRIANZA EN MADERA: 31%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 0%

DOSIFICACIÓN: 7g/l

VENDIMIA:

Del 15 de septiembre
al 1 de octubre de 2016