



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

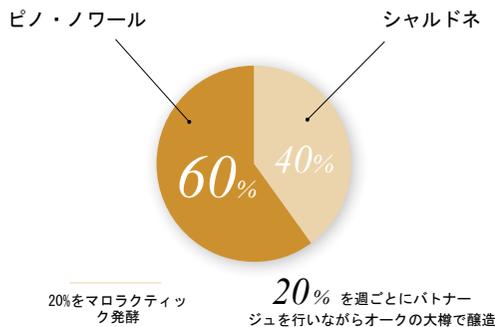
CRISTAL 2008

ヴィンテージ

非常に乾燥した涼しい夏をもたらしたヴィンテージ2008は際立った凝縮感を備え、「大陸性気候」の影響を受けた、密度の高く力強い典型的なヴィンテージです。例外的に冷涼な夏が、濃厚かつ塩気を含んだ素晴らしい爽快感をもたらし、2008年のヴィンテージ「らしさ」を創り上げました。

爽快さ、絶対的な純粋さ

醸造



キュヴェ・クリスタルはルイ・ロデレールの至宝です。1876年に誕生したキュヴェ・クリスタルは、モンターニュ・ド・ラング、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ、コート・デ・ブランのグラン・クリュ畑のブドウから造られます。クリスタル2008は、8年間瓶内熟成を行った後澱引きを経て、完璧な熟成へ向けてさらに最低8か月間寝かせました。ドザージュは8 g/lです。

テイastingノート

緑とオレンジがかった琥珀色。

きめ細やかかつ均一に、勢いよく立ち上る泡。

柑橘類の砂糖漬け、イエローフルーツ、パートレット、花粉、焼いたアーモンドといった、濃厚な複雑味のあるブーケです。濃厚かつ深みを伴った精密なブーケで、繊細さが魅力です。



広がり繊密さを兼ね備えた、たっぷりとしたアタック。塩気を含んだマチエール（ワインを構成する要素）は、太陽による凝縮ではなく、涼しい夏の気候で石灰質の土壌が乾燥したことから形成された、2008年に特徴的なマチエールです。舌の上で転がるリキュールのような力強さと柔らかさを併せ持つ触感が、塩味の強い絶対的にピュアな、生き生きとした印象を伴う爽快な素晴らしいフィニッシュへと繋がります。

クリスタル2008は、深みのある、濃厚で見事なシャンパーニュです。繊細な張りとしつかりとした凝縮感をもたらす石灰質土壌の真髄。

このシャンパーニュにみなぎる力は、長期に及ぶ瓶内熟成期間を経ることにより和らぎました。クリスタル2008は、10年という熟成期間を経てリリースされます。初めてのことで!

