



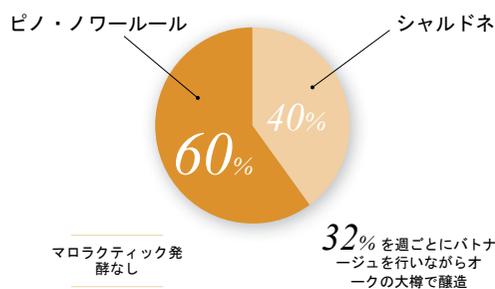
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 2012

ヴィンテージ

2012年は、シャンパーニュ地方がこれまで経験したことのない厳しさに見舞われた年でした。困難は大きな功績を生み出します…シーズン終わりの大陸性気候に加え、天候不順の影響からブドウの収量が大幅に減少した結果、偉大なヴィンテージシャンパーニュに相応しい、芳醇な香りを放ち、コクのある骨格のしっかりしたワインを生み出す、歴史に残る高い成熟度への到達が可能となりました。

醸造



クリスタルはルイ・ロデレールの至宝です。1876年に誕生したクリスタルは、モンターニュ・ド・ランス、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。ドザーージュは7,5 g/l。

力強さ、繊細さ、
凝縮感

テイस्टィングノート

きらめく輝きの黄金色。

しっかりと聞こえるほどの音を立てる、非常に勢いのある泡が立ち上ります。

花粉（白い花）、焼いたヘーゼルナッツ、マダガスカル産バニラの香りが混ざり合い、酸味を帯びた砂糖漬けフルーツ（レモン）とピールを思わせるアロマを放つ、豊かで複雑なブーケ。グラスを回すと、ブーケに瓶内熟成がもたらした燻煙とヴィエノワズリーの柔らかいニュアンスも引き出されます。

凝縮感と石灰質を感じる芳醇な味わい。信じられない程の張り精度の高いアロマが完璧なまでに現れます。気品と凝縮感を併せ持つ力強いアタックで、2012年のピノ・ノワールに典型的な、滑らかでうっとりするような熟した質感を感じます。



クリスタルに特徴的な華やかな気品とワインらしい奥行き質感が、マチエールに広がりをもたせる石灰質の爽快感に溶け合い、すらりとした限りないフィネスをもたらします。

類稀な凝縮感が長く続く余韻。