



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

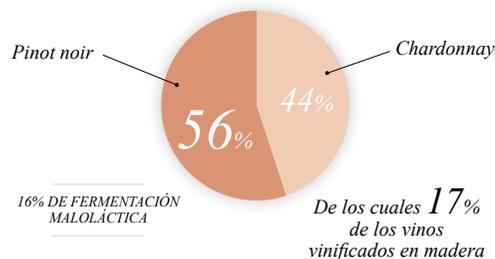
CRISTAL ROSÉ 2008

COSECHA

Marcada por una temporada de verano particularmente seca pero fresca, la cosecha 2008 entra en la categoría de las cosechas «continentales» densas y potentes, pues han sido dotadas de una gran concentración. Sin embargo, las temperaturas anormalmente frescas del verano le dieron su sello a esta cosecha, aportándole una frescura increíble, intensa y salina a la vez.

*Potente e intenso,
amplio y fresco*

ELABORACIÓN



Para elaborar sus champagnes rosados, Louis Roederer desarrolló a lo largo de los años un método totalmente único en Champagne. Conocido en la Casa como «la infusión», permite extraer el carácter jugoso y maduro de las Pinot noirs, conservando a la vez una inmensa frescura. Así, una parte del jugo de las uvas Chardonnay es añadida a una maceración de Pinot noirs, para fermentarlos juntos y lograr una integración perfecta.

Cristal Rosé 2008 tuvo una crianza de 8 años en botella y disfrutó de un reposo de al menos 8 meses después del degüelle con el fin de perfeccionar su madurez. El dosaje es de 8 g/l.



Cristal Rosé 2008 está muy cerca de ser la cuvée ideal, siempre buscando combinar el nivel de madurez perfecto con una frescura cristalina.

NOTAS DE CATA

Color rosa brillante con algunos reflejos asalmonados.

Efervescencia suave y regular que se origina en toda la copa y proporciona una apariencia casi cremosa.

Bouquet delicado y sutil en el cual se mezclan, en la primera nariz, los aromas finos de pétalos de flores y de frutos secos. Luego aparecen aromas a frutos rojos pequeños y ácidos como la grosella y las fresas de bosque que caracterizan a nuestras cepas viejas de Pinot noir de Ay.

Ataque jugoso y carnoso, avivado por una frescura inmediata e intensa. Las notas empolvadas, líquidas y sólidas a la vez, recuerdan a los taninos de las semillas, de madurez perfecta y lignificadas. Es un verdadero torbellino de sabores, potente e intenso, sabroso y fresco, complementado por notas de avellanas y una sensación de talco, casi aceitosa, característica de los grandes Pinot noirs. El final, apoyándose en notas minerales y aciduladas, recuerda los cítricos confitados y el yuzu.

