LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ
2014

AÑADA

¡Vals climático asimétrico con claros y nítidos contrastes! Primavera magnífica y seca que culmina en un tórrido junio; verano otoñal, fresco y lluvioso; septiembre cálido, soleado y muy seco… más propio de un mes de agosto. La "clave" de la añada reside a la vez en los suelos y en el trabajo de los viticultores: las cretas, con buenas propiedades de drenaje, situadas en la mitad inferior de las laderas, permitieron evacuar el exceso de agua del verano, lo que limitó cualquier exceso de vigor en las vides. Estos factores, combinados con unas prácticas vitivinícolas cada vez más respetuosas con el medio ambiente, nos permiten llevar nuestra búsqueda de uvas de perfecto equilibrio y madurez aún más lejos.

Cristal Rosé 2014,
con su fruta madura y esbelta
y su deliciosa textura,
es de una asombrosa precisión.
Una delicia casi eléctrica
y de gran intensidad aromática.

NOTAS DE CATA

Color rosa con reflejos ligeramente cobrizos.

Efervescencia dinámica que forma un cordón persistente.

Bouquet puro, preciso y brillante. Intensos aromas de Pinot noir que evocan la vendimia con su fruta pura, madura y concentrada: frutos del bosque (grosella, frambuesa silvestre y grosella negra) y licor de frambuesa. Les siguen especias dulces, notas ahumadas y un toque de reducción (humo y especias) del Pinot noir con notas de sotobosque.

Boca concentrada y amplia en la que los frutos rojos (fresas y frambuesas) se concentran en una textura firme e intensa que se presenta en dos tiempos, fiel reflejo de los extremos de la añada: primero una entrada en boca sedosa y amplia (la madurez final) seguida de una frescura firme e intensa (el verano fresco). Una sensación de concentración, de torbellino de sabores que estallan fina y progresivamente como burbujas de sal en el paladar. La sensación salina y yodada se combina con el humo y la acidez para proporcionar umami y un final infinitamente sabroso.

ELABORACIÓN

ORÍGENES:
1/2 nuestro viñedo de « la Rivière »
1/2 nuestro viñedo de « la Côte »

PAGOS PRINCIPALES:
Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger

VARIEDADES:
55% Pinot noir
45% Chardonnay

VINOS CON CRIANZA EN MADERA: 19%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 0%

DOSIFICACIÓN: 8g/l

VENDIMIA:
Del 11 al 21 de septiembre de 2014