



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ANNATA

Un valzer climatico a tre tempi, con contrasti forti, netti e determinanti! Una primavera splendida e asciutta che sfocia in un giugno torrido; un'estate autunnale, fresca e piovosa; un settembre caldo, soleggiato e molto secco... degno di un mese di agosto. La "chiave" del millesimo sta nel terreno e nel lavoro dei viticoltori: il gesso, premiante perché più drenante, nella zona medio-bassa dalla collina, ha permesso di eliminare gli eccessi d'acqua dell'estate e di limitarne i ristagni... fondamentali le nostre pratiche viticole, sempre più virtuose, che permettono di spingerci oltre nella ricerca dell'equilibrio delle uve e della maturazione.

Il Cristal Rosé 2014 con il suo frutto maturo, slanciato e la sua texture deliziosa vanta un'incredibile precisione. Una delizia, quasi elettrica, di grande intensità gustativa.

CRISTAL ROSÉ 2014

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa dai riflessi leggermente ramati.

Effervescenza dinamica che forma un cordone persistente.

Bouquet puro, preciso e radioso. Gli intensi profumi del Pinot noir richiamano la vendemmia, il frutto puro, maturo e concentrato: frutti di bosco rossi (ribes rosso, lampone selvatico, ribes nero) e aspri, liquore ai lamponi. Seguono le spezie dolci, le note affumicate, il sentore di riduzione (affumicato, speziato) del Pinot noir con le sue note di sottobosco.

Palato concentrato, ampio, nel quale i frutti rossi (fragola, lampone) si concentrano in una texture decisa e intensa, che si sviluppa in due fasi che riflettono gli estremi dell'anno: un attacco iniziale serico e ampio (la maturità finale) seguito da una freschezza risoluta e intensa (l'estate fresca). Una sensazione di concentrazione, un turbine di sapori che esplodono in maniera elegante e graduale come bolle di sale sul palato. L'impressione salina, iodata si abbina ai sentori affumicati e all'acidità regalando l'umami e un finale infinitamente gustoso.



ELABORAZIONE

ORIGINI:

1/2 nostro vigneto de "la Rivière"
1/2 nostro vigneto de "la Côte"

CRU PIÙ IMPORTANTE:

Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger

VITIGNI:

55% Pinot noir
45% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 19%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 0%

DOSAGGIO: 8g/l

VENDEMMIA:

Dal 11 al 21 settembre 2014