



# CRISTAL BRUT 2009

## LOUIS ROEDERER

### Características

#### PROVENIÊNCIA

Região: Reims - França

Encepamento: 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay.

#### GÉNESE DO VINHO

Em 1876, o Czar da Rússia, Alexandre II pede à Casa Louis Roederer que desenvolva uma *cuvée* exclusiva para seu uso pessoal. Para tal, Louis Roederer seleccionou as melhores parcelas na sua vinha e elaborou um vinho com um equilíbrio excepcional. Foi engarrafado numa garrafa de cristal transparente, que fez com que a *cuvée* do Czar fosse instantaneamente reconhecível, e foi-lhe dada uma base plana para garantir que nenhuma bomba pudesse ser escondida sob a garrafa, o que tranquilizou bastante o Czar, preocupado com tentativas de assassinato. Em 1908, o seu neto, o Czar Nicolas II homenageou Louis Roederer nomeando a Casa Roederer como "Fornecedor Oficial da Corte de sua Majestade, o Imperador da Rússia". Desde então, a garrafa Cristal tem sido decorada com o brasão imperial. A ilustração perfeita de raridade e elegância, a garrafa Cristal ainda é criada por artesões da Casa de Louis Roederer, com o mesmo espírito de paixão e perfeição.

#### VINDIMAS

Ano continental com um Inverno muito frio e seco, seguido de um bonito Verão ensolarado e precipitações quase inexistentes em Agosto e Setembro. Estas condições permitiram um desenvolvimento clássico da vinha, com um excelente estado sanitário e maturação das uvas para a elaboração de vinhos densos, frutados e apetecíveis! 2009 enquadra-se nitidamente nos anos clássicos e brilhantes na região do Champagne, com uma assinatura marcada simultaneamente pelo sol e pela moderação.

#### ESTILO

Cristal 2009 é o apogeu do Cristal, um equilíbrio soberbo, uma evanescência cintilante, tão elegante quanto harmoniosa nos acordos. Existe neste Cristal uma autêntica força de vida, um convite ao prazer, e simultaneamente uma grande profundidade e uma pureza de estalactite.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

60% de Pinot noir e 40% de Chardonnay. 16% dos vinhos elaborados em cascos de carvalho. Sem fermentação malolática. A "*cuvée*" Cristal é elaborada a partir dos "Grands Crus" da Montagne de Reims, do Vale do Marne e da Côte des Blancs. Beneficia, em média, de 5 anos de maturação em cave e de um repouso de 8 meses após o "dégorgement" para atingir a sua maturidade. A dosagem é de 8 g/l.



#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor amarela dourada com reflexos mate e âmbar. Efervescência persistente, brilhante, fina e nervosa. Subtileza simultaneamente secreta e concentrada. Revela notas de compota de citrinos, de alperce confitado, evocando notas subtis de madressilva. Com o arejamento apreendem-se notas a grão de cacau levemente baunilhado, avelã torrada e pontas de alcaçuz com notas de canela. Na boca é organizado, enérgico e cinzelado. Uma primeira sensação densa, madura e sedosa é amplificada pela descoberta de uma frescura de gruta calcária, uma frescura de giz, quase que mentolada. A sensação delicada e aérea, de um encadeamento de texturas apetecíveis e coloridas, perfeitamente integradas na leveza e na finess do vinho, um verdadeiro convite à viagem. A personalidade luminosa do Cristal surge então, tão nítida quanto pura, num final ainda centrado no calcário, na energia e no grão.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Cristal Brut Louis Roederer 750 ml

6

11,35

256 x 402 x 175 mm