



# CRISTAL BRUT ROSÉ 2009

## LOUIS ROEDERER

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Reims - França.

**Encepamento:** 55% Pinot Noir e 45% Chardonnay.

#### GÉNESE DO VINHO

Em 1974 — quase 200 anos após a fundação da Casa Louis Roederer e 100 anos após a criação do Champanhe Cristal —, Jean-Claude Rouzaud decidiu criar a *cuvée* Cristal Rosé. Para o conseguir, seleccionou uvas de vinhas velhas Pinot Noir (usando uma selecção massal, que envolve a propagação das plantas mais bem sucedidas da vinha) a partir das melhores vinhas de *Grand Cru* em Ay. A matriz de pedra calcária e o solo argilo-calcário único permitem que as videiras (nos melhores anos) atinjam uma excepcional maturidade da fruta, complementada por uma acidez pura e cristalina que é a evocação perfeita do estilo Cristal. Actualmente, as vinhas são cultivadas de acordo com princípios biodinâmicos.

#### VINDIMAS

Ano continental e ensolarado, com um Inverno expressivo, muito frio e seco, seguido por um Verão quase sem chuva em Agosto e Setembro. Todos estes fatores contribuíram para um crescimento tradicional da videira, uma excelente saúde e uma notável maturação da uva, para a produção de vinhos densos, frutados e deliciosos. Qualitativamente, a colheita de 2009 é uma adição indiscutível a um grupo seletivo na região de Champagne, com um carácter leve e radiante.

#### ESTILO

O Cristal Rosé 2009 é grandioso, com a *finesse* e elegância de uma bailarina.

A sensação de giz está presente na forma mais charmosa, criando energia, refinamento e uma forte textura.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Para os seus *champagnes* Rosé, a Casa Louis Roederer combina dois métodos típicos da região, a maceração e o blend. É decantado um pouco de sumo de Chardonnay na maceração de Pinot Noir, para que fermentem juntos alcançando uma perfeita harmonia. A *cuvée* Cristal Rosé beneficia de 6 anos de evolução em cave e permanece em repouso durante 8 meses após o *degorgement* para atingir o equilíbrio perfeito. Dosagem: 8 g/l.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Uma cor rosa brilhante com tons acobreados.

A delicada efervescência desenvolve-se numa sequência persistente de bolha.

O bouquet é simultaneamente elegante e profundo, com bagas escuras (groselha preta) e frutos silvestres (amora e morango silvestres). Tem também um toque de cereja morello madura. Há uma reminiscência de geleia picante.

O efeito imediato no palato é aveludado, sedoso e encantador característico do Pinot noir de Ay, simultaneamente intenso em aromas e com uma estrutura firme, permanecendo delicado, subtil e etéreo.



PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Cristal Rosé Louis Roederer 750 ml

3

8,95

378 x 396 x 120 mm