



# CRISTAL ROSÉ 2012

## LOUIS ROEDERER

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Reims - França.

**Encepamento:** 56% Pinot Noir e 44% Chardonnay - 15% do vinho vinificado em balseiros de carvalho. Sem fermentação malolática.

#### GÉNESE DO VINHO

Ao longo dos anos, Louis Roederer desenvolveu uma técnica única para a produção dos seus champagnes rosés. Este processo, referido por Roederer como a técnica de "infusão", permite destacar o caráter suculento e maduro dos Pinot Noirs, preservando a sua frescura excepcional.

#### VINDIMAS

2012 foi um dos anos mais desafiantes e complicados em Champagne. No entanto, condições difíceis muitas vezes levam a grandes coisas ... O baixo rendimento registado, devido ao clima imprevisível, combinado com as condições continentais no final da maturação, proporcionaram níveis incomuns de maturidade, resultando em vinhos ricos, encorpados e estruturados, dignos dos melhores anos de Champagne.

#### ESTILO

Durante toda a experiência de degustação, a delicadeza permanece incrivelmente entrelaçada: o Cristal Rosé 2012 tem a juventude, a força e a elegância de uma bailarina de Edgar Degas.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Uma pequena quantidade de mosto de Chardonnay é adicionada à maceração de Pinot Noir, que depois fermentam e integram-se de forma harmoniosa e suave.

A dosagem é de 8 g / L.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor rosa salmão com reflexos dourados.

Efervescência consistente e incrivelmente delicada.

O bouquet é equilibrado e notavelmente elegante.

Os seus aromas subtis e fugazes são tão delicadamente perfumados, entrelaçados e complexos que são difíceis de descrever. É um convite para se deixar levar pelo vinho, que se revela a seu próprio ritmo, como o mestre do tempo!... O nariz liberta notas delicadas, picantes, frescas e precisas de casca de frutas cítricas, yuzu, frutas da floresta, tangerina, framboesa e morango silvestre ... depois as tonalidades tostadas e as amêndoas ... e finalmente as notas frescas e vegetais de verbena e bergamota.

Apresenta um paladar vivo, revigorado por uma efervescência incrivelmente elegante e bolhas leves que suavizam a estrutura e a textura frutadas. Uma sensação de frescura acidulada do calcário. O final revela uma expressão magnífica e evanescente.

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