

## CRISTAL 2012

### IL MILLESIMO

*Le grandi cose nascono spesso dalle difficoltà...L'annata 2012 è tra le più difficili e delicate mai viste in Champagne. Le rese basse, risultato delle avversità climatiche, unitamente alle condizioni continentali di fine stagione, hanno permesso di raggiungere un livello di maturazione raro ed epico, dando vita a vini ricchi, corposi e strutturati, degni delle più grandi annate della Champagne.*

Jean-Baptiste Lécaillon

### ELABORAZIONE

La cuvée Cristal è il fiore all'occhiello della Maison Louis Roederer. Creata nel 1876, riunisce alcuni Grand Cru della Montagna di Reims, della Valle della Marna e della Côte des Blancs.

Il dosaggio è di 7,5 g/l.



*Potente, fine e concentrato*

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo oro, con riflessi luccicanti. Effervescenza estremamente vivace e di grande dinamismo! Bouquet ricco e complesso che rivela aromi di frutti aciduli e canditi (limone), note agrumate, dove si mescolano polline (fiore bianco), nocciola tostata e vaniglia del Madagascar arricchito poi da note dolci di pasticceria e fumè. Al palato è invitante, concentrato e gessoso; l'incredibile tensione e precisione aromatica trapelano in un sorso elegante e concentrato che si rivela in una struttura serica e avvolgente. L'aspetto è vinoso e profondo, caratteristico di tutta la luminosa nobiltà del Cristal, ma associato a una freschezza gessosa che trafigge e distende la materia a regalare una forma snella e una finezza immensa.