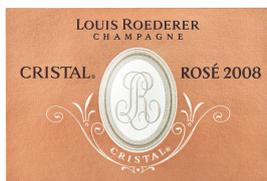


# LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ 2008



En 1974, cien años después de la creación de Cristal, Jean-Claude Rouzaud crea la cuvée Cristal Rosé, seleccionando antiguas vides de Pinot Noir, ubicadas en los mejores terruños del Grand Cru de Aÿ, hoy cultivados en agricultura biodinámica. Tomando una exquisita mineralidad del exclusivo suelo calcáreo de este terruño, estas uvas se distinguen por alcanzar, en los grandes años, una extraordinaria madurez asociada a una acidez cristalina. A pesar de que Louis Roederer Cristal destaca por su escasez, no consigue rivalizar con Cristal Rosé, cuya ínfima producción lo convierte en un champagne de leyenda considerado por la crítica de forma unánime como el mejor Champagne Rosado del mundo. El Cristal Rosé se produce por maceración pelicular, que consiste en dejar macerar uvas de Pinot Noir en la prensa para extraer su afrutado y bello color rosa salmón. Para ello, son necesarias uvas muy concentradas y aromáticas, que provienen de las mejores viñas Grands Crus de Louis Roederer, solamente en añadas excepcionales.

## ELABORACIÓN

56% de Pinot noir - 44% de Chardonnay, de los cuales 17% de vinos vinificados en madera (toneles de roble) con un bazuqueo semanal. 16% de fermentación maloláctica. La cuvée Cristal Rosé cuenta con un promedio de 8 años de maduración en cavas, además de un reposo de 8 meses tras el degüelle, a fin de perfeccionar su madurez. Dosaje : 8,0 g/l.

Cristal Rosé 2008 está muy cerca de ser la cuvée ideal, siempre buscando combinar el nivel de madurez perfecto con una frescura cristalina.

<b>Añada:</b>	2008
<b>Productor:</b>	Louis Roederer
<b>Denominación:</b>	A.O.C. Champagne
<b>Origen:</b>	Francia / Champagne
<b>Graduación:</b>	12 °
<b>Presentación:</b>	75 cl., 150cl.
<b>Varietades:</b>	Pinot Noir 56%, Chardonnay 44%
<b>Vino biodinámico:</b>	Sí
<b>Superficie del viñedo:</b>	230 ha
<b>Suelo:</b>	Arcilloso-calcáreo
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fermentación:</b>	16% de fermentación maloláctica
<b>Crianza:</b>	8 años en cavas y 8 meses en botella tras el degüelle
<b>Tipo de bodega:</b>	Roble francés
<b>Temperatura de servicio:</b>	6-8°C
<b>Potencial de guarda:</b>	40 años
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de vino:</b>	Champagne rosé

# LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ 2008

---

## PUNTUACIONES

La Revue du Vin de France (2013): Mejor Casa de Champagne del mundo.  
Mejor Champagne del mundo 'The Champagne & Sparkling Wine World Championships' 2014 y 2015  
Robert Parker: 100 puntos (2008)  
Robert Parker: 96+ puntos (2009)  
Robert Parker: 94 puntos (2004 - magnum)  
Robert Parker: 95+ puntos (2002)

## MARIDAJE

Sushi, marisco, ostras, caviar, tempura, salmón, fresas.

## NOTAS DE CATA

Color rosa brillante con algunos reflejos asalmonados. Efervescencia suave y regular que se origina en toda la copa y proporciona una apariencia casi cremosa.

Bouquet delicado y sutil en el cual se mezclan, en la primera nariz, los aromas finos de pétalos de flores y de frutos secos. Luego aparecen aromas a frutos rojos pequeños y ácidos como la grosella y las fresas de bosque que caracterizan a las cepas viejas de Pinot noir de Ay.

Ataque jugoso y carnoso, avivado por una frescura inmediata e intensa. Las notas empolvadas, líquidas y sólidas a la vez, recuerdan a los taninos de las semillas, de madurez perfecta y lignificadas. Es un verdadero torbellino de sabores, potente e intenso, sabroso y fresco, complementado por notas de avellanas y una sensación de talco, casi aceitosa, característica de los grandes Pinot noirs. El final, apoyándose en notas minerales y aciduladas, recuerda los cítricos confitados y el yuzu.