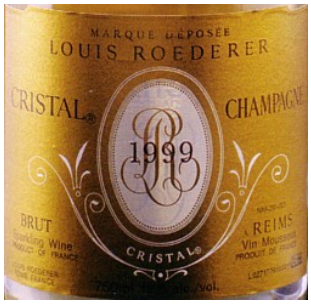
LOUIS ROEDERER CRISTAL 1999





En 1876, el zar Alejandro II de Rusia solicitó a Louis Roederer que cree una cuvée especial para su uso exclusivo. Este eligió las mejores parcelas de su viñedo con el fin de componer un vino de un equilibrio excepcional. Lo vistió con una botella de cristal transparente, para que la cuvée del Zar sea reconocible inmediatamente, con un fondo plano, a fin de impedir que se oculte en ella una bomba y así liberar al zar de su temor de los atentados. En 1908 su nieto Nicolás II rindió homenaje a la Casa otorgándole la patente de "Proveedor oficial de la Corte de Su Majestad el Emperador de Rusia". Desde entonces, Cristal luce orgullosamente los blasones del Zar. Ilustración perfecta de la singularidad y de la elegancia, Cristal aún es compuesto por los artesanos de la Casa Louis Roederer con la misma exigencia apasionada.

ELABORACIÓN:
55% de Pinot Noir - 45% de Chardonnay - 20% de vinos vinificados en madera (toneles de roble) con un bazuqueo semanal - Sin fermentación maloláctica. La cuvée Cristal está elaborada a partir de grands crus de la Montaña de Reims, el Valle del Marne y la Côte des Blancs. Cuenta con un promedio de 5 años de maduración en cavas y un reposo de 8 meses tras el degüelle, a fin de perfeccionar su madurez. El dosaje se adapta a cada añada entre 8 y 10 g/l.

Estilo: Incisivo, seductor y delicioso ?con una "esbelta", casi vital frescura. Moderno en su harmonía e inmediata seducción, aunque primero y ante todo un clásico gran champagne, combinando frescura, energía y mineralidad.

Añada:	1999
Productor:	Louis Roederer
Origen:	Francia / Champagne
Graduación:	12 º
Presentación:	75 cl., 150 cl., 300 cl., 600 cl.
Variedades:	Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%
Superficie del viñedo:	230 ha
Suelo:	Calcita mineral
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Sin fermentación maloláctica
Crianza:	5 años en cavas y 6 meses en botella
Temperatura de servicio:	6-8°C
Potencial de guarda:	40 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Champagne

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es

LOUIS ROEDERER CRISTAL 1999

PUNTUACIONES

La Revue du Vin de France (2013): Mejor Casa de Champagne del mundo.
Robert Parker: 93 puntos (2006)
Robert Parker: 93 puntos (2005)
Robert Parker: 97 puntos (2004)
Robert Parker: 94 puntos (2002)
Robert Parker: 98 puntos (1999)

MARIDAJE

La fuerza y la finura de Cristal maridan perfectamente con alimentos delicados. Es un acompañamiento perfecto para el caviar, pescado y mariscos como las vieiras, la langosta y los langostinos. También ideal servirlo con salmón ahumado, ostras y pescado crudo marinado.

NOTAS DE CATA

Una añada muy cálida. En nariz predominan la miel y los cítricos seguidos de un intenso perfume floral con notas de almendras tostadas. Nariz compleja e intrigante. Ataque de frutos secos tostados con deliciosa y cálida fruta en un marco refinado. Los cítricos se manifiestan aunque la acidez no es intensa. Delicados frutos secos con notas florales y fruta caramelizada le siguen con un pequeño toque de comino. Final largo y delicioso.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es