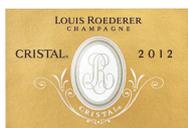


# LOUIS ROEDERER CRISTAL 2012



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

60% de Pinot noir - 40% de Chardonnay -32% de vinos vinificados en madera (toneles de roble) con un bazuqueo semanal - Sin fermentación maloláctica. La cuvée Cristal 2012 está elaborada a partir de grands crus de la Montaña de Reims, el Valle del Marne y la Côte des Blancs. 8 años de maduración en cavas ? 8 meses de reposo tras el degüelle. Dosaje: 7,5 g/l.

<b>Añada:</b>	2012
<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., 150 cl., 300 cl., 600 cl.
<b>Variedades:</b>	Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%
<b>Superficie del viñedo:</b>	230 ha
<b>Suelo:</b>	Calcita mineral
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fermentación:</b>	Sin fermentación maloláctica
<b>Crianza:</b>	8 años en cavas y 8 meses de reposo tras el degüelle
<b>Tipo de barrica:</b>	Roble francés
<b>Temperatura de servicio:</b>	6-8°C
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de vino:</b>	Champagne

## PUNTUACIONES

La Revue du Vin de France (2013): Mejor Casa de Champagne del mundo.

Robert Parker: 97+ puntos (2012)

Robert Parker: 97+ puntos (2008)

Robert Parker: 94-96 puntos (2009)

Robert Parker: 95 puntos (2007)

Robert Parker: 93 puntos (2006)

Robert Parker: 93 puntos (2005)

Robert Parker: 87 puntos (2004)

# LOUIS ROEDERER CRISTAL 2012

---

## 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

Color oro amarillo, dorado con reflejos tornasolados.

¡Efervescencia ultra dinámica, casi escandalosa por su dinamismo!

Bouquet rico y complejo que revela aromas de frutos acidulados y confitados (limón) y notas de cáscaras de cítricos, en el que se mezcla el polen (flor blanca), la avellana tostada y la vainilla de Madagascar. Con la aireación, el bouquet se enriquece con suaves notas ahumadas y de pastelería procedentes de la crianza en botella.

Boca sabrosa, a la vez concentrada y gredosa. La increíble tensión y la precisión aromáticas están perfectamente trabajadas. La entrada en boca es potente, elegante y concentrada, revelando la textura sedosa y envolvente típica de la estructura madura de los Pinot noirs de 2012.