



MAISON FONDÉE EN 1776

# LOUIS ROEDERER

C H A M P A G N E

## CRISTAL 2009

Annata caratterizzata da un clima continentale e solare con un inverno rigido e secco seguito da una splendida estate soleggiata con scarse precipitazioni nei mesi di agosto e settembre. La 2009 è considerata come una delle migliori annate, brillante, solare e al tempo fresca.

La cuvée Cristal viene elaborata a partire dai Grands Crus della Montagne de Reims, la Vallée de la Marne e la Côte des Blancs. Alla maturazione di 6 anni si aggiunge un ulteriore riposo in bottiglia di 8 mesi dopo la sboccatura. Il dosaggio è di 8 g/l.

**COLORE:** giallo dorato con riflessi opachi ed ambrati.

**NASO:** profumi molto intriganti ed intensi di agrumi, di albicocca candita accompagnati da note di caprifoglio, liquirizia e nocciola tostata.

**BOCCA:** il gusto ben strutturato, vivace e cesellato è amplificato da una sensazione di vellutata freschezza, raffinata ed integrata con un sapore leggermente mentolato.

Un vino di personalità luminosa con profili gessosi ed energetici.

## UVE

60%

Pinot Noir

Nessuna fermentazione malolattica

40%

Chardonnay

di cui il 16% di vini vinificati  
in legno ( fusti di rovere )



## **DATI LOGISTICI**

Codice 065: **Cristal Brut 2009** - Cartone da 6 bottiglie cl.75

Peso lordo: kg 17,20

Peso netto: kg 10,68

Lunghezza: 41,50

Larghezza: 37,00

Altezza: 22,00

Cartoni per paletta: 36

Cartoni per strato: 6

Numeri di strati: 6