



ACQUISTATO IL .....

Champagne Cristal Rosé 2013

2014

## Delicato, intenso e concentrato



E' sempre una grande emozione trovarsi di fronte a una bottiglia come questa. Per un appassionato di bollicine, infatti, è difficile restare indifferenti davanti al vetro cristallino di questo iconico Champagne. Cristal Rosé 2013, Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%, è simbolo di eleganza e opulenza. Un vino importante e complesso che, nonostante la sua grande popolarità, non ha mai perso il fascino di una Cuvée unica nel suo genere. Ma partiamo dall'annata. La 2013, nella regione della Champagne è stata una vendemmia molto particolare. Dopo un'inverno freddo e lungo, infatti, il sole è arrivato anche sui vigneti più a Nord di Francia, favorendo una perfetta maturazione delle uve che sono state raccolte addirittura a ottobre. Nell'elaborazione di questo Champagne sono state usate uve provenienti dalle migliori zone della regione: Aÿ, Avize, Mesnil-sur-Oger. La vinificazione segue un processo tutto particolare, unico in Champagne. Tecnicamente si chiama "infusione" e prevede che una parte di mosto dello Chardonnay venga aggiunta al Pinot Nero durante la fase di macerazione, per fermentare insieme e integrarsi perfettamente. Una parte dei vini base, circa il 20%, viene fatto maturare in legno e, dopo l'assemblaggio, si passa alla fase di imbottigliamento per dare inizio alla delicata, e lunghissima, presa di spuma. Colore rosa tenue, leggero e delicato. Al naso rivela un bouquet estremamente raffinato, con note di frutti rossi appena raccolti, come fragoline di bosco e lamponi, petali di fiori e note di limone. Il tutto ben integrato con una bella sensazione di mandorla fresca, pane e spezie dolci. In bocca è ricco e vellutato. L'armonia e la delicatezza sono rafforzate dall'effervescenza cremosa e da una piacevole freschezza minerale. Delicato, intenso e concentrato.

Quando il vino è questione di famiglia, verrebbe da dire. Perché Louis Roederer, una delle più conosciute e apprezzate maison di Champagne, è anche una delle ultime cantine della regione a essere ancora di proprietà della stessa famiglia che l'ha fondata. Era il lontano 1776. L'azienda si trova a Reims e fin dai suoi albori si è distinta da tutte le altre maison che acquistavano molta uva dai commercianti, puntando tutto sull'acquisizione di vigneti e appezzamenti nelle regioni migliori. L'idea era quella di dar vita a grandi vini, avendo il controllo totale della produzione. Dalla vigna alla bottiglia. Il risultato ha dato ragione ai Roederer che oggi possono contare su una proprietà di circa 240 ettari, suddivisi tra i tre migliori cru della Champagne, situati tra la Montagne de Reims, la Côtes des Blancs, e la Vallée de la Marne. Il vino simbolo dell'azienda è senza dubbio l'iconico Cristal anche se gli appassionati di tutto il mondo riconoscono "l'infusione" un metodo che permette di estrarre la parte succosa e matura dei Pinot noir preservando, al tempo stesso, una grande freschezza. Un maggior produttore di Champagne da agricoltura biologica.

### La Vigna

**Terreno** 50% vigneto della «Rivie?re», 50% vigneto della «Co?te»

**Esposizione** Est

**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino Champagne rosé

**Provenienza** Francia

**Uve** Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menu di pesce

**Vinificazione** Si produce con un metodo assolutamente unico in Champagne, "l'infusione", un metodo che permette di estrarre la parte succosa e matura dei Pinot noir preservando, al tempo stesso, una grande freschezza. Un maggior produttore di Champagne da agricoltura biologica.

**Sensazioni** Colore rosa tenue, leggero e delicato. Raffinato bouquet di frutti rossi appena raccolti (fragole di bosco, lamponi), di petali di fiori e note di limone. Le fragranze profumate si intrecciano delicatamente, nella loro purezza e definizione, arricchendosi gradualmente di sfumature di mandorla fresca, pane e spezie (fave di cacao). Palato intenso, vellutato e ammalianti che ben si distingue nonostante questi profumi. L'armonia e la delicatezza sono rafforzate dall'effervescenza cremosa che regala una sensazione concentrata e rotonda. La freschezza minerale distende poi la materia, che diventa verticale, calcarea, salina e sapida... un'infinita sensazione di accelerazione dovuta ai terreni calcarei luminosi e puri.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821