



ACQUISTATO IL

Champagne Cristal Brut 2016 Astucciato

2016

Uno Champagne potente, fine e concentrato



La Vigna

Terreno	Gessoso, calcareo e argilloso
Esposizione	Diverse esposizioni
Allevamento Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia Provenienza	Francia
Uve	58% Pinot Noir e 42% Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio Quando Berlo	Entro 20 anni da oggi
Abbinamento	Crudi di pesce e crostacei
Vinificazione	Metodo classico, dosaggio 7g/l

Sensazioni

Si presenta con un giallo brillante e luminoso, attraversato da un'effervesienza finissima, lenta e perfettamente integrata. Al naso è intenso, profondo e chirurgico: fiori bianchi, agrumi maturi e tostati, frutta gialla piena, con eleganti richiami iodati e fumé che raccontano l'affinamento sui lieviti. In bocca è immediato, avvolgente e sorprendentemente accessibile, con una materia serica e carezzevole, una bollicina quasi salina e un equilibrio magistrale tra maturità del frutto e tensione gessosa. Il finale è lungo, cristallino e in crescendo, sapido e puro, di grande precisione. Un Cristal fine e concentrato, perfetta sintesi tra sole e terroir, che unisce potenza, grazia e profondità con uno stile disteso e impeccabile.

Se fosse un'auto, sarebbe una Ferrari. Se fosse una barca, sarebbe un motoscafo Riva. Ma è uno Champagne e non poteva che essere il mitico Cristal. La Cuvée de Prestige della maison Louis Roederer. La sua bottiglia trasparente è un'icona di stile. La sua invenzione risale addirittura al 1876 e si deve alle estrose richieste dello zar Alessandro II, grande amante della maison di Reims e così sfacciatamente ricco da volere un vino elaborato esclusivamente per la sua casata e confezionato in bottiglie di puro cristallo. Il Cristal divenne ben presto il vino di punta della maison, grazie alla sua straordinaria finezza e alla innata eleganza, sottolineata anche da una bottiglia così fuori dagli schemi. 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay, il Cristal è un vino complesso, frutto di una attenta lavorazione in cantina. Per preservare la freschezza delle uve, la fermentazione malolattica non viene eseguita mentre circa un terzo del vino viene vinificato in legno per ottenere una maggiore ricchezza aromatica. L'affinamento sui lieviti è lungo e si protrae per circa 8 anni. Il dosaggio finale è inferiore agli 8 grammi di zucchero per litro. Perfetto, quindi, per una cena elegante. Una bottiglia da possedere e da lasciare in cantina in attesa dell'occasione giusta per stapparla. Senza fretta!

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 a tutti i vini della maison una cifra stilistica difficilmente eguagliabile. Oggi la Maison Louis Roederer è il maggiore produttore di Champagne da agricoltura biodinamica.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese