ACQUISTATO IL .....

Champagne Cristal Rosé 2015 2015

Delicato, intenso e concentrato

Il Cristal Rosé 2015 nasce da un'annata di forte personalità, segnata da un'estate calda e luminosa, bilanciata da una pioggia provvidenziale che ha restituito energia e precisione alle vigne. È proprio in questo equilibrio tra potenza climatica e finezza territoriale che prende forma il carattere del millesimo: uve mature, concentrate, ma animate da una freschezza sorprendente. Nel calice si rivela con un rosa brillante dai riflessi ramati e un'effervescenza setosa, quasi cremosa. Il bouquet è stratificato e seducente: agrumi rossi, petali di rosa e lampone si intrecciano a eleganti note di nocciola tostata e pasticceria fine, mantenendo sempre un profilo slanciato e raffinato. Al palato, il 2015 gioca su un contrasto affascinante: alla ricchezza dell'annata risponde una trama delicata, carezzevole, sostenuta da una vibrante freschezza calcarea. La materia è profonda ma mai pesante, con tannini setosi che accompagnano verso un finale salino, lungo e preciso. È uno Champagne che interpreta il millesimo con visione strategica: concentrazione e tensione, struttura e leggerezza, in un equilibrio che racconta l'essenza più pura della Champagne contemporanea.

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.

La Vigna

Terreno	50% vigneto della «Riviere», 50% vigneto della «Cote»
Esposizione	Est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne rosé
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Noir 56%, Chardonnay 44%
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 grandissima freschezza. Una parte dei succhi di Chardonnay viene poi aggiunta durante la macerazione delle uve nere per fermentare insieme e integrarsi perfettamente.

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821