



ACQUISTATO IL

Champagne Cristal Rosé 2014

2014

Champagne di incredibile precisione

Champagne Cristal Rosé 2014 nasce da un'annata complessa, quasi teatrale, segnata da contrasti climatici netti che hanno richiesto visione e precisione in vigna. Dopo una primavera luminosa e un inizio estate caldo, il ciclo si è spezzato con mesi freschi e piovosi, per poi ritrovare equilibrio in un settembre asciutto e solare, decisivo per la maturazione delle uve. È proprio in questa alternanza che si gioca il carattere del millesimo: tensione e maturità, energia e profondità. Il segreto di questa cuvée risiede nella capacità del terroir gessoso di drenare gli eccessi e restituire precisione, permettendo alle uve di raggiungere un equilibrio raro. Il risultato è uno Champagne di grande purezza, dove il Pinot Noir domina con intensità e definizione, accompagnato dalla finezza dello Chardonnay. Nel calice si rivela con un rosa luminoso dai riflessi ramati e un'effervescenza vibrante. Il bouquet è nitido, quasi radioso: piccoli frutti rossi, agrumi e accenni speziati si intrecciano a note affumicate e di sottobosco. In bocca è un'esperienza dinamica, costruita su due tempi: un attacco ampio e setoso, seguito da una freschezza incisiva che richiama l'anima più fresca dell'annata. Il finale è lungo, salino, attraversato da una trama quasi "elettrica", dove acidità e umami si fondono con eleganza. Un Cristal Rosé che racconta il 2014 con precisione millimetrica: intenso, vibrante e straordinariamente contemporaneo.

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 «Rivière», 50% vigneto della «Cote»

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne rosé
Provenienza Champagne
Uve 55% Pinot noir, 45% Chardonnay
Gradazione 12.5% vol
Temp. Servizio 10 gradi
Quando Berlo entro 10-15 anni
Abbinamento Aperitivo, menù di pesce

Vinificazione

Sensazioni Colore rosa dai riflessi leggermente ramati. Effervescenza dinamica che forma un cordone persistente. Bouquet puro, preciso e radioso. Gli intensi profumi del Pinot noir richiamano la vendemmia, il frutto puro, maturo e concentrato: frutti di bosco rossi (ribes rosso, lampone selvatico, ribes nero) e aspri, liquore ai lamponi. Seguono le spezie dolci, le note affumicate, il sentore di riduzione (affumicato, speziato) del Pinot noir con le sue note di sottobosco. Palato concentrato, ampio, nel quale i frutti rossi (fragola, lampone) si concentrano in una texture decisa e intensa, che si sviluppa in due fasi che riflettono gli estremi dell'anno: un attacco iniziale serico e ampio (la maturità finale) seguito da una freschezza risoluta e intensa (l'estate fresca). Una sensazione di concentrazione, un turbine di sapori che esplodono in maniera elegante e graduale come bolle di sale sul palato. L'impressione salina, iodata si abbina ai sentori affumicati e all'acidità regalando l'umami e un finale infinitamente gustoso.

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