

# LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE



## CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ 2002

«Couleur rose saumoné à reflets très brillants et d'une incroyable jeunesse. Effervescence active, fine et régulière. Bouquet intense, riche et envoûtant, de fruits rouges et de zestes d'agrumes associé à des notes plus complexes rappelant le cèdre et la sève printanière. Les arômes évoluent doucement dans le verre passant par une déclinaison de fruits secs, de l'amande fraîche à la frangipane, pour finir sur des notes de tarte Tatin, de pomme au four et de caramel. A la dégustation, on est immédiatement interpellé par la douceur, le soyeux, l'harmonie des saveurs et la concentration en fruit. L'attaque est fruitée et croquante. Finesse et fruité s'entremêlent pour donner

un ensemble charnu et fondant qui laisse rapidement place aux agrumes confits, aux fruits secs. Les caractéristiques exceptionnelles du millésime 2002 ont été littéralement capturés dans le Cristal Rosé 2002, généreux et gourmand, qui révèle un équilibre parfait entre concentration et finesse, vinosité et fraîcheur, intensité et raffinement...

-Jean-Baptiste Lécaillon, maison Louis Roederer»

### C É P A G E :

60% Pinot noir, 40% Chardonnay

### S T Y L E :

Clairement inscrit dans le style Cristal, ce vin possède une pureté, un fruité une finesse et une harmonie incomparable. En trois mots : fier, riche et luxueux.

### É L A B O R A T I O N :

20% de vins vinifiés sous bois (foudres de chênes) avec bâtonnage hebdomadaire – Pas de fermentation malolactique. Pour élaborer ses champagnes rosés, Louis Roederer utilise toujours la méthode de la saignée à l'issue d'une macération à froid pouvant durer de 5 à 8 jours en phase liquide. La cuvée Cristal Rosé bénéficie en moyenne de 6 années de maturation en caves et également d'un repos de 8 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité. Le dosage est adapté à chaque millésime entre 8 et 10 g/l.

### V E N D A N G E :

Année extraordinaire avec tous les attributs superlatifs champenois d'une très grande année : des températures uniformément chaudes, sans excès de soleil et de chaleur avec une douceur très marquée en hiver ; un léger déficit de pluies (environ 20%) pendant le cycle végétatif ; des nuits fraîches et un vent frais et sec de Nord-Est au mois d'Août-Septembre...Autant de conditions exceptionnellement favorables qui contribuèrent à une maturité idéale des raisins et une belle concentration des saveurs. Les vendanges débutèrent le 12 septembre dans les charonnays avec une concentration en sucre moyenne supérieure à 11% d'alcool naturel.



Produit de spécialité #352716  
Représenté par  
Le Marchand de vin  
(514) 481-2046 info@mdv.ca