ACQUISTATO IL .....

Champagne Cristal Brut 2015 Astucciato 2015

Uno Champagne potente, fine e concentrato

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 proprae per circa 8 anni. L'annata 2012, non facile per la Champagne, viene definita dagli esperti potente, fine e concentrata. 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.

La Vigna

Terreno	Gessoso, calcareo e argilloso
Esposizione	Diverse esposizioni
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Francia
Uve	60% Pinot Noir e 40% Chardonnay
Gradazione	12.50%
Temp. Servizio	
Quando Berlo	Entro 20 anni da oggi
Abbinamento	Crudi di pesce e crostacei
Vinificazione	Metodo classico, dosaggio 7,5 g/l
Sensazioni	Colore giallo oro, con riflessi luccicanti. Effervescenza estremamente vivace e di grande dinamismo! Bouquet ricco e complesso che rivela aromi di frutti aciduli e canditi (limone), note agrumate, dove si mescolano polline (fiore bianco), nocciola tostata e vaniglia del Madagascar arricchito poi da note dolci di pasticceria e fumè. Al palato è invitante, concentrato e gessoso; l'incredibile tensione e precisione aromatica trapelano in un sorso elegante e concentrato che si rivela in una struttura serica e avvolgente. L'aspetto è vinoso e profondo, caratteristico di tutta la luminosa nobiltà del Cristal, ma associato a una freschezza gessosa che trafigge e distende la materia a regalare una forma snella e una finezza immensa.

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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821