

# CRISTAL 2008

*Freschezza e purezza assoluta!*

Presentato ufficialmente durante i recenti festeggiamenti per i 90 anni della nostra Società, il Cristal 2008 è ora disponibile in Italia.

L'ultima cuvée elaborata dallo chef de cave Jean-Baptiste Lécaillon rappresenta la vera quintessenza dei suoli gessosi che conferiscono una sensazione vellutata e di delicata tensione. Considerato migliore del 1996 e 1998, il millesimo 2008 è caratterizzato da un periodo estivo particolarmente secco ma fresco. Rientra sicuramente nella categoria delle annate «continentali» cariche e potenti poiché dotate di grande concentrazione. Le temperature fresche dell'estate hanno poi «contraddistinto» l'annata, conferendogli un'incredibile freschezza, intensa e salina al tempo stesso.

Fiore all'occhiello della Maison Louis Roederer, la cuvée Cristal riunisce alcuni Grand Cru della Montagna di Reims, della Valle della Marna e della Côte des Blancs, in regime quasi al 100% biodinamico. Un seduttore di grande talento composto per il 60% da Pinot Nero e il 40% da Chardonnay; il 20% dei vini svolge la malolattica e sono vinificati in legno.

Con il 2008 è la prima volta che la Maison Champagne Louis Roederer presenta una cuvée dopo dieci anni. Quest'attesa è stata ampiamente ripagata con i prestigiosi riconoscimenti ottenuti dalla critica internazionale:

100 punti **JAMES SUCKLING.COM** 

100 punti  **WINE ENTHUSIAST**  
MAGAZINE

100 punti

**le Mie Bollicine**  
Il riferimento sul web per lo Champagne

