



Champagne Brut Cristal

Louis Roederer

Le légendaire Champagne de prestige de Roederer

Beschreibung:

Le vin le plus célèbre de la maison a été créé en 1876 pour répondre aux exigences élevées du tsar Alexandre II. Cristal n'est produit que lors des grandes années, lorsque le chardonnay (environ 40%) et le pinot noir (environ 60%) atteignent leur parfaite maturité. Il est ensuite conservé 6 ans en cave et repose encore 8 mois après le dégorgement. Sur les 45 parcelles historiques du Domaine Cristal, seules 39 ont été sélectionnées, dont les raisins reflétaient le mieux le caractère de ce vin unique : un fruit pur, une finesse et une race prononcées.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen aux reflets argentés, mousse fine et persistante. Arômes de biscuit, de pomme blanche fraîche, de zeste de limette avec une touche minérale, et un peu de noix. Texture racée et élégante à la délicate touche boisée, avec de la pêche et de la pomme, la structure est vive et tout en finesse, minéral et persistant, le style est précis, belles nuances de poires en finale, beau potentiel de garde, finale sèche et persistante.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: France

Elevage: en Cuve inox

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Artikelnummer: 0380015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Cristal

Louis Roederer

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2035
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.