



Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Classe mondiale en rosé depuis le premier millésime 1974

Description:

En 1974, cent ans après la création de Cristal, Jean-Claude Rouzaud a créé la cuvée Cristal Rosé en sélectionnant de vieilles vignes de pinot noir situées sur les meilleurs terroirs du Grand Cru d'Aÿ. Les raisins se distinguent par une minéralité exquise, qu'ils tirent du sol calcaire unique de ce terroir.

Profil aromatique:

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.

Température:

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:	72 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
Cépage(s):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
N° article:	0400913

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Herkunft:	France
Notation:	Parker 99/100, Jeb Dunnock 96/100, Score 20/20
Cépage(s):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	72 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
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.