



2012 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.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Louis Roederer

Notation(s):

Parker 100/100, Schweizerische Weinzeitung 19/20, WeinWisser 19/20, James Suckling 99/100

Elevage:

80 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

jusqu'en 2040

Cépage(s):

56% Pinot Noir, 44% Chardonnay

Référence:

0400912

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Origine:	France
Notation(s):	Parker 100/100, Schweizerische Weinzeitung 19/20, WeinWisser 19/20, James Suckling 99/100
Cépage(s):	56% Pinot Noir, 44% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	80 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés