

2015 Champagne Brut Cristal

Louis Roederer

Le légendaire Champagne de prestige de Roederer



Description:

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.

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):

James Suckling 97/100

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Cépage(s):

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Référence:

0380015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Cristal

Louis Roederer

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 97/100
Cépage(s):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés