MÖVENPICK
VINI



Champagne Brut Cristal

Louis Roederer

Il leggendario Champagne di prestigio di Roederer

Descrizione:
Il vino più famoso della casa fu creato nel 1876 per soddisfare le alte aspettative dello zar Alessandro II. Il Cristal viene prodotto solo nelle annate migliori, quando le uve Chardonnay (circa il 40%) e Pinot Noir (circa il 60%) raggiungono la perfetta maturazione. Viene poi conservato per 6 anni in cantina e riposa per altri 8 mesi dopo la sboccatura. Delle 45 parcelle storiche del Domaine Cristal, ne sono state selezionate solo 39 le cui uve rispecchiavano al meglio il carattere di questo vino unico: frutto puro, finezza pronunciata e razza.

Profilo aromatico:
Giallo medio con riflessi argentati, spuma fine e persistente. Aromi di biscotto, mela bianca fresca, scorza di lime con un tocco minerale e una nota di noce. Struttura elegante e vivace, con un tocco delicato di legno, pesca e mela, struttura e finezza vivaci, mineralità e persistenza, stile preciso, belle sfumature di pera sul finale, buon potenziale di invecchiamento, finale secco e persistente.

Abbinamenti:
Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Temperatura:
Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine:	Francia
Produzione:	in vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0%
Uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Numero articolo:	0380014

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Cristal

Louis Roederer

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	in vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch