

## Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Un rosé di classe mondiale fin dalla prima annata del 1974



**Descrizione:**

Nel 1974, cento anni dopo la creazione di Cristal, Jean-Claude Rouzaud ha creato la cuvée Cristal Rosé selezionando vecchie viti di Pinot Noir situate nei migliori terroir del Grand Cru di Aÿ. Le uve si distinguono per una squisita mineralità, che deriva dal terreno calcareo unico di questo terroir.

**Profilo aromatico:**

**Ideale con:**

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, lucciopeca 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

**Allevamento:** in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Varietà d'uva:** 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

**Numero articolo:** 0400914

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 99/100, Jeb Dunnock 98/100, Score 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.