



## 2014 Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Un rosé di classe mondiale fin dalla prima annata del 1974

### Descrizione del vino:

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

### 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, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

### Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Louis Roederer
<b>Valutazioni:</b>	Parker 99/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 98/100
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2055
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0400914

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 99/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 98/100
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2055
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi