

Louis Roederer « Cristal » Brut Millésimé



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Champagne | Champagne



Cépages
Pinot Noir (60%), Chardonnay (40%)



Producteur
Louis Roederer à Reims (51100)



Commentaire

Le plus célèbre des vins de la Maison Roederer naît en 1876 pour satisfaire le goût exigeant du Tsar Alexandre II. L'empereur demande à Louis Roederer que lui soit réservée chaque année la meilleure cuvée de la Maison, qu'il apprécie particulièrement. Pour accentuer sa singularité, ce champagne d'exception sera conditionné en bouteille de cristal à fond plat. Il portera dès lors le nom de ce précieux matériau, exaltant sa transparence et sa lumière. Elaboré uniquement lors des « grandes années », quand la maturité du Chardonnay (environ 40%) et du Pinot noir (environ 60%) qui le composent est parfaite, Cristal vieillit 6 années en cave et se repose 8 mois après dégorgement.



Dégustation

Remarquable par son équilibre, Cristal est un champagne épuré dont la longueur en bouche reste inégalée. Sa texture soyeuse révèle des arômes de fruits soutenus par une puissance minérale d'où s'envolent des notes de fruits blancs et d'agrumes. Cristal est un vin de garde. Il peut être conservé plus de vingt ans sans perdre sa fraîcheur et son caractère.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 3 (Étui unitaire) - 2015
Bouteille (75cl) - Unitaire (Étui unitaire) - 2014

