



Champagne Roederer Cristal Brut 2016 (mit Etui)

Couleur dorée intense avec des reflets brillants. Effervescence extrêmement fine et dynamique. Nez intense avec des notes densément concentrées de fruits jaunes (pêches blanches, mirabelles) et de magnifiques arômes grillés qui rappellent les noisettes grillées et les amandes. Le chardonnay contribue à cette combinaison complexe et parfaitement intégrée de notes d'amande, d'arômes de récolte et de pollen doux, tandis que le pinot noir apporte des arômes juteux de fruits rouges. La bouche est à la fois concentrée, énergique et vibrante. L'attaque est veloutée, flatteuse et presque huileuse. Elle est marquée par des notes sucrées de fruits confits et des arômes d'épices iodés. Puis la texture poudrée se tend, la fraîcheur augmente. Le vin se montre sous son aspect pur, précis et ciselé. La finale, très gourmande, s'appuie sur des notes boisées, juteuses et salines. Elle est densément concentrée et dispose en même temps d'une grande finesse aromatique.

Producteur	Champagne Roederer
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AOC
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Pinot Noir, Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322367
Accord mets et vins	Desserts, Apéritif, Poisson, Poisson de mer



Vinification

Méthode Traditionnelle Champenoise. Dosage 7g/L.

Terroir

Es handelt sich um einen Wein, der seine Böden spiegelt, der aus der Tiefe kommt. Cristal gibt sich zukunftsorientiert und mit zunehmender Reife offenbart er immer zahlreichere und vielseitigere Facetten seiner Persönlichkeit.





Histoire

La cuvée Cristal est la marque de fabrique de Louis Roederer. Créée en 1876, elle réunit les grands crus de la Montagne de Reims, de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs.

