



Champagne Roederer Cristal Brut 2016 (mit Etui)

CHF 295.00 | 10 cl = CHF 39.33

Colore dorato intenso con riflessi brillanti. Effervescenza estremamente fine e dinamica. Bouquet intenso con note densamente concentrate di frutta gialla (pesche bianche, prugne mirabelle) e meravigliosi sapori tostati che ricordano nocciole e mandorle tostate. Lo Chardonnay contribuisce a questa combinazione complessa e perfettamente integrata di note di mandorla, aromi di vendemmia e polline dolce, mentre il Pinot Nero fornisce succosi aromi di frutta rossa. Il palato è concentrato, pieno di energia e vibrante allo stesso tempo. L'attacco è vellutato, lusinghiero e quasi oleoso. È caratterizzato da note dolci di frutta candita e aromi di spezie ricchi di iodio. La struttura polverosa si stringe e la freschezza aumenta. Il vino mostra il suo lato puro, preciso e cesellato. Il finale, estremamente saporito, si basa su note succose e saline influenzate dal legno. È densamente concentrato e allo stesso tempo ha una grande finezza di sapore.

Produttore	Champagne Roederer
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AOC
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2036
Vitigni	Pinot Noir, Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322367
Adatto a	Dessert, Aperitivi, Pesce, Pesce di mare



Vinificazione

Méthode Traditionnelle Champenoise. Dosaggio 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.

Storia

La Cuvée Cristal è il marchio di fabbrica di Louis Roederer. È stata creata nel 1876 e combina i Grands Crus della Montagne de Reims, della Valle della Marna e della Côte des Blancs.

