

Champagne "Cristal" Louis Roederer 2004

Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator	2004	93
Wine Advocate	2004	97

La descrizione del sommelier

Nell'anno 1876 lo Zar Alessandro II, amante degli Champagne di Louis Roederer, chiese a quest'ultimo di elaborare una cuvée a suo uso personale. Louis allora propose una bottiglia trasparente di cristallo in cui elaborare la migliore selezione dei 7 cru del suo Domaine. Nacque così il Cristal, uno Champagne degno degli imperatori che anche oggi potrete assaporare per rendere ogni atmosfera sontuosa e regale.

Colore	Giallo paglierino luminoso
Profumo	Delicate note floreali dolci con aromi tostati di cacao, nocciole tostate e agrumi canditi
Gusto	Morbido e pieno, con intensi sapori di frutti rossi, cioccolato bianco e caramello.

Caratteristiche del vino

Cantina	Roederer
Denominazione	Champagne AOC
Tipo di uva	Pinot Nero 55% e Chardonnay 45%
Regione	Francia
Annata	2004
Gradazione	12%
Bottiglia	75 cl
Stile	Champagne Brut, corposo e intenso, con aromi fruttati, floreali e tostati



Per gustarlo al meglio

Servire a: 12°-14°C

Calice con fondo a punta



Ideale per gli Champagne e gli Spumanti Metodo Classico. Il fondo a punta esalta il perlage del vino e l'apertura del calice permette ai suoi aromi fini e complessi di espandersi ed esaltarsi.