

## Champagne "Cristal" Louis Roederer 2004

### Premi e Riconoscimenti

|                |      |           |
|----------------|------|-----------|
| Wine Spectator | 2004 | <b>93</b> |
| Wine Advocate  | 2004 | <b>97</b> |

### 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.

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

### Caratteristiche del vino

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Cantina</b>       | Roederer  |
| <b>Denominazione</b> | Champagne AOC   |
| <b>Tipo di uva</b>   | Pinot Nero 55% e Chardonnay 45%   |
| <b>Regione</b>       | Francia   |
| <b>Annata</b>        | 2004  |
| <b>Gradazione</b>    | 12%   |
| <b>Bottiglia</b>     | 75 cl   |
| <b>Stile</b>         | 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.