



Champagne Louis Roederer Cristal ohne B. 2016

Louis Roederer

Type	Vin pétillant
Origine	France, Champagne
Producteur	Louis Roederer Champagne
Expansion	72 mois de fermentation en bouteille et 8 mois de Dégorgemet en bouteille.
Contenu	75 cl
Millésime	2016
Phase de dégustation	jusqu'à 20 ans
Température de service	8- 10° C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Chardonnay 40 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 60 %
Numéro d'article	43312116

Commentaires

Le vin le plus célèbre de la maison a été créé en 1876 pour répondre aux exigences gustatives élevées du tsar Alexandre II. Il avait une préférence particulière pour les vins de Louis Roederer et fut désormais chargé de lui réserver chaque année la meilleure cuvée. Soulignant sa singularité, ce champagne d'exception est versé dans une bouteille en cristal à fond plat. Il porte désormais le nom de ce verre noble, qui met en valeur sa transparence et son éclat de la plus belle des manières. Le Cristal n'est produit que dans les « grandes années » où le Chardonnay (environ 40 %) et le Pinot noir (environ 60 %) atteignent leur parfaite maturité. Il est ensuite conservé en cave pendant 6 ans et repose encore 8 mois après dégorgement.

Recommandation culinaire

De petites entrées, associées à de la baguette, de la pâte à tartiner aux olives, de la betterave au raifort, de la crème de noix de cajou, du fromage comme le Gouda (de

chèvre) ou le Brie aux noix, du jambon fumé, des olives, des légumes, du mélange montagnard et des raisins, se marient également bien avec le champagne. Les crackers au fromage à la crème et aux tranches de caviar ou de saumon sont également parfaits pour les apéritifs

Notes de dégustation

Le Cristal impressionne par son équilibre, sa pureté et sa longueur en finale inégalée par les autres vins. Différents arômes de fruits à la minéralité prononcée se fondent dans la texture soyeuse d'où émergent des nuances de fruits blancs et d'agrumes. Un vin de garde qui peut se conserver plus de vingt ans sans perdre sa fraîcheur et son caractère.