



## Champagne Louis Roederer Cristal ohne B. 2016

Louis Roederer

<b>Tipo</b>	Vino frizzante
<b>Origine</b>	Francia, Champagne
<b>Produttore</b>	Louis Roederer Champagne
<b>Maturazione</b>	72 mesi di fermentazione in bottiglia e 8 mesi di Dègorgemet in bottiglia.
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2016
<b>Conservazione</b>	fino a 20 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	8- 10° C
<b>Contenuto alcolico</b>	12.5 %
<b>Vitigni</b>	Chardonnay 40 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 60 %
<b>Articolo n.</b>	43312116

### Annotazioni

Il vino più famoso della casa fu creato nel 1876 per soddisfare gli elevati standard di gusto dello zar Alessandro II. Aveva una particolare predilezione per i vini di Louis Roederer e da quel momento in poi gli venne commissionato di riservargli ogni anno la migliore cuvée. Sottolineando la sua unicità, questo eccezionale champagne viene versato in una bottiglia di cristallo a fondo piatto. D'ora in poi porta il nome di questo nobile vetro, che mette in risalto la sua trasparenza e la sua brillantezza nel modo più bello. Il Cristal viene prodotto solo nelle "grandi annate" in cui lo Chardonnay (circa il 40%) e il Pinot nero (circa il 60%) raggiungono la perfetta maturazione. Viene poi conservato in cantina per 6 anni e riposa per altri 8 mesi dopo la sboccatura.

### Abbinamenti

Piccoli antipasti, abbinati a baguette, crema di olive, rafano di barbabietola rossa, crema di anacardi, formaggi come Gouda (capra) o Brie alle noci, prosciutto affumicato, olive, verdure, mix di frutta e uva, si sposano bene anche con lo

champagne. I cracker con crema di formaggio e fette di caviale o salmone sono perfetti anche per gli antipasti

## Note di degustazione

---

Il Cristal colpisce per il suo equilibrio: puro e con un finale lungo che non ha uguali in altri vini. Vari aromi di frutta con pronunciata mineralità si fondono nella trama setosa, da cui emergono sfumature di frutti bianchi e agrumi. Un vino conservabile che può essere conservato per più di vent'anni senza perdere freschezza e carattere.