



Champagne Louis Roederer Cristal 2015

Louis Roederer

Tipo	Vino frizzante
Origine	Frankreich, Champagne
Produttore	Louis Roederer Champagne
Maturazione	72 mesi di fermentazione in bottiglia e 8 mesi di Dègorgemet in bottiglia.
Contenuto	75 cl
Annata	2015
Conservazione	fino a 20 anni
Temperatura di servizio	8- 10° C
Contenuto alcolico	12 %
Vitigni	Chardonnay 40 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 60 %
Articolo n.	43312115

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 eguali 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.