



## 2014 Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Classe mondiale en rosé depuis le premier millésime 1974

**Description:**

En 1974, cent ans après la création de Cristal, Jean-Claude Rouzaud a créé la cuvée Cristal Rosé en sélectionnant de vieilles vignes de pinot noir situées sur les meilleurs terroirs du Grand Cru d'Aÿ. Les raisins se distinguent par une minéralité exquise, qu'ils tirent du sol calcaire unique de ce terroir.

**Accompagne idéale:**

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

**Conseils de service:**

Bien frais à 6-10 degrés

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Champagne

**Producteur:**

Louis Roederer

**Notation(s):**

Parker 99/100, Score 20/20, Jeb Dunnock 98/100

**Elevage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

12.5 %

**Apogée:**

jusqu'en 2055

**Cépage(s):**

55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

**Référence:**

0400914

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 99/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 98/100
<b>Cépage(s):</b>	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2055
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés