



2012 Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Un rosé di classe mondiale fin dalla prima annata del 1974

Descrizione del vino:

Nel 1974, cento anni dopo la creazione di Cristal, Jean-Claude Rouzaud ha creato la cuvée Cristal Rosé selezionando vecchie viti di pinot nero situate nei migliori terroir del Grand Cru d'C. Le uve si distinguono per una squisita mineralità, che deriva dal terreno calcareo unico di questo terroir.

Abbinamenti:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine: Francia

Regione: Champagne

Produttore: Louis Roederer

Valutazioni: Parker 100/100, Score 20/20, James Suckling 99/100, Schweizerische Weinzeitung 19/20, WeinWisser 19/20

Vinificazione: 80 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.0 %

Maturità: fino a 2040

Varietà d'uva: 56% Pinot Noir, 44% Chardonnay

Numero di articolo: 0400912

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Score 20/20, James Suckling 99/100, Schweizerische Weinzeitung 19/20, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	56% Pinot Noir, 44% Chardonnay
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	80 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi