



2013 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 99/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 96/100
Vinificazione:	72 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2055
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Numero di articolo:	0400913

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 99/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 96/100
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2055
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	72 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi