

Il più celebre degli vini della nostra Maison nasce nel 1876 per soddisfare il gusto esigente dello Zar Alessandro II. L'imperatore chiede a Louis Roederer di riservargli ogni anno la migliore cuvée della Maison, che apprezza particolarmente. Per accentuare la singolarità di questo champagne d'eccezione, verrà appositamente creata una bottiglia di cristallo a fondo piatto. Porterà il nome di questa materia pregiata, che ne esalta la trasparenza e la luminosità.

Di notevole equilibrio, Cristal è uno champagne lineare, con una persistenza in bocca assolutamente unica. La consistenza vellutata rivela aromi di frutti sostenuti da una possenza minerale da cui si sprigionano note di frutti bianchi e di agrumi. Cristal è un vino che invecchia meravigliosamente. Può essere conservato per più di vent'anni senza perdere nulla della sua freschezza e del suo carattere.

Tipologia: Champagne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.0%

Uve: 60% Pinot noir, 40% Chardonnay

già un bel color giallo dorato brillante. L'effervescenza è vivace e di grande finezza.

Gusto: Vivace e concentrato, il palato si apre con un accenno setoso rivelando aromi di agrumi canditi e spezie iodate. Il palato estende la sua freschezza e precisione a un finale con sottili note legnose e saline che creano una deliziosa alleanza tra finezza e concentrazione

Profumo: Il naso rivela un'espressione aromatica particolarmente ricca. Profumi concentrati di frutta gialla (pesca bianca, prugna mirabelle), nocciole e mandorle grigliate si fondono armoniosamente. In seguito all'aerazione, il bouquet rivela un'alleanza ideale tra le note tipiche della mandorla, raccolto e polline dolce dello chardonnay e il fruttato goloso (frutti rossi e succosi) del pinot nero.

ALLERGENI: Contiene solfiti

Abbinamenti: Classico abbinamento a specialità quali ostriche, caviale, crostacei.

