

DRINKS.

Louis Roederer Cristal 2012 150cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79916612
Alcool	12%
Contenu	150cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Champagne Louis Roederer, 21 Boulevard Lundy, CS 40014, 51722 Reims, Cedex, France
Marque	Louis Roederer
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	8 ans
Dégustation	Avec des arômes de citrons confits, de noix grillées, de pollen et de vanille avec des notes fumées au nez. En bouche, velouté, crayeux et puissant dans un équilibre parfait. Perlage persistant.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de 60 % de Pinot Noir et 40 % de Chardonnay
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	6-8 degrés
Millésime	2012
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, fromages

Description

Louis Roederer est l'une des dernières grandes entreprises de champagne indépendantes et familiales, dirigée par la septième génération de Frédéric Rouzaud. L'histoire commence en 1833, lorsque Louis Roederer hérite de la maison de champagne. Louis a suivi une approche visionnaire, il a acquis au milieu du 19e siècle quelques-uns des grands crus de Champagne. C'était une méthode inhabituelle pour l'époque, d'autres viticulteurs achetaient plutôt les raisins. Mais Louis se concentrait sur ses vignobles, sur le développement de la qualité des sols et sur l'amélioration constante de l'exploitation. Il était en effet conscient qu'un grand champagne dépendait de la qualité du sol, de la passion du vigneron, de la tradition et de l'innovation. Le Cristal a une longue histoire et est toujours très apprécié, le 2012 marquant le début d'une nouvelle viticulture qui allie l'homme et la nature. La qualité des raisins repose sur une année très contrastée avec des arômes frais des sols calcaires et une rare intensité de leur pleine maturité. Le vin est conservé en moyenne six ans sur lies et au moins huit mois supplémentaires après le dégorgement.