



LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ VINTHÈQUE

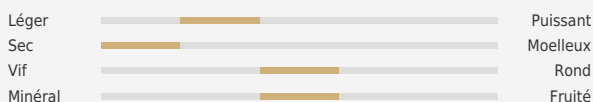
PRODUIT

Le **Champagne Louis Roederer Cristal Rosé Vinothèque 2002** est l'expression ultime d'un vieillissement exceptionnel, issu d'un millésime légendaire et d'une sélection rigoureuse en cave. Cette cuvée rare, conservée en cave pendant plus de quinze ans, offre une profondeur et une complexité inégalées, révélant tout le potentiel d'évolution du Cristal Rosé. Assemblage prestigieux de Pinot Noir et de Chardonnay, ce vin d'exception allie puissance, maturité et finesse, témoignage du savoir-faire ancestral de la maison Roederer et de la richesse de son terroir. Une véritable pièce de collection pour les amateurs éclairés.

Notes de dégustation

À la dégustation, le Cristal Rosé Vinothèque 2002 affiche une robe ambrée lumineuse, aux reflets cuivrés, révélant son long élevage. Le nez est d'une complexité fascinante, mêlant des arômes évolués de fruits secs (abricot, noisette), de pain grillé, de miel d'acacia, ainsi que des notes de fruits rouges compotés et d'épices douces. En bouche, la richesse et la puissance dominent, mais sont parfaitement équilibrées par une fraîcheur résiduelle et une tension minérale remarquable. La texture est veloutée, ample, avec une finale longue et profonde, où se mêlent douceur et élégance. Un champagne d'exception à savourer lentement, idéal avec des mets raffinés comme le homard, le foie gras ou des fromages affinés.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

The World's Most Admired
Champagne Brand : N°1

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Rosé
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir