



LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ

PRODUIT

Présentation

Le **Champagne Louis Roederer Cristal Rosé 2013** incarne l'alliance parfaite entre puissance et élégance, reflet d'un millésime d'une grande pureté et d'une maturité exceptionnelle. Issue des meilleurs terroirs Grand Cru, cette cuvée prestigieuse, principalement composée de Pinot Noir et de Chardonnay, révèle la finesse et la richesse caractéristiques de la maison Roederer. Le millésime 2013, marqué par un équilibre rare entre fraîcheur et concentration, confère à ce Cristal Rosé une structure harmonieuse et un potentiel de garde remarquable. Une cuvée d'exception, idéale pour les amateurs en quête d'un champagne rosé à la fois complexe et accessible.

Notes de dégustation

À l'œil, Cristal Rosé 2013 offre une robe rose clair, lumineuse et scintillante, parée d'une effervescence fine et élégante. Le nez s'ouvre sur un bouquet raffiné mêlant des notes délicates de fruits rouges frais (fraise, framboise), de fleurs blanches, de pêche blanche, accompagnées de nuances toastées et d'une subtile minéralité. En bouche, l'attaque est fraîche et dynamique, suivie d'une matière riche et soyeuse, portée par une belle tension acide qui équilibre parfaitement la rondeur du fruit. La finale, longue et précise, révèle une élégance raffinée et une minéralité saline caractéristique. Cristal Rosé 2013 est un champagne de haute gastronomie, parfait avec des plats délicats tels que le saumon fumé, les crustacés ou un filet de veau aux morilles.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Minéral		Fruité

NOTATIONS

The World's Most Admired

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Rosé
Volume	1,5L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir



Champagne Brand : N°1