



LOUIS ROEDERER CRISTAL

PRODUIT

Présentation

Le **Champagne Louis Roederer Cristal 2008** est un chef-d'œuvre d'équilibre et de précision, salué unanimement comme l'un des plus grands Cristal jamais produits. Issu exclusivement des Grands Crus historiques de la Maison, ce millésime emblématique incarne la quintessence du terroir champenois dans un style cristallin, tendu et incroyablement pur. L'année 2008, au climat frais et régulier, a permis une maturation lente des raisins, idéale pour préserver l'acidité, la complexité aromatique et la fraîcheur. Vieilli plus de 10 ans en cave avant sa mise en marché, Cristal 2008 est aujourd'hui à l'apogée de son expression, tout en disposant d'un immense potentiel de garde. Un champagne d'exception, taillé pour l'éternité.

Notes de dégustation

Sa robe dorée, aux reflets lumineux et à la mousse fine, annonce une grande élégance. Le nez est d'une pureté saisissante, mêlant des arômes de zeste de citron, de poire croquante, de noisette fraîche, de craie humide et de fleurs blanches. À l'aération, des notes de brioche, de poudre d'amande et de fruits exotiques subtils viennent enrichir le bouquet. En bouche, l'attaque est vive, ciselée, portée par une tension minérale exceptionnelle. La texture est à la fois soyeuse et vibrante, d'une précision millimétrée. La finale, saline et persistante, révèle une profondeur rare et une énergie presque infinie. Cristal 2008 est un vin de méditation, idéal pour les grands moments ou pour sublimer une cuisine gastronomique raffinée.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

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



NOTATIONS

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

Cépages

Chardonnay, Pinot Noir