



## LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ

### PRODUIT

#### Présentation

Le **Champagne Louis Roederer Cristal Rosé 2007** est une cuvée d'exception qui marie puissance et finesse, reflet d'un millésime mythique pour la maison Roederer. Issu d'un assemblage prestigieux majoritairement composé de Pinot Noir des meilleurs crus, ce rosé de gastronomie est vinifié avec la rigueur et le soin qui font la renommée de la maison. Le millésime 2007, à la fois solaire et frais, a donné des raisins d'une concentration rare, offrant un potentiel de garde et une complexité aromatique hors du commun. Cristal Rosé 2007 est un vin d'une grande élégance, idéal pour les grandes occasions et les accords gastronomiques raffinés.

#### Notes de dégustation

Sa robe intense, d'un rose profond aux reflets saumonés, captive immédiatement le regard. Le nez dévoile une richesse aromatique remarquable, mêlant des notes de fruits rouges mûrs (framboise, cerise), de fruits noirs, de pain grillé et de délicates épices. En bouche, la puissance s'allie à la fraîcheur : l'attaque est ample et soyeuse, soutenue par une structure tannique fine qui apporte longueur et complexité. La finale est longue, persistante, avec une belle tension minérale et une élégance racée. Cristal Rosé 2007 est un champagne rare, d'une grande noblesse, qui accompagnera parfaitement viandes rouges, gibiers ou plats raffinés à base de fruits rouges.

### PROFIL GUSTATIF

|         |                        |          |
|---------|------------------------|----------|
| Léger   | <div><div></div></div> | Puissant |
| Souple  | <div><div></div></div> | Tannique |
| Sec     | <div><div></div></div> | Moelleux |
| Vif     | <div><div></div></div> | Rond     |
| Fruité  | <div><div></div></div> | Boisé    |
| Minéral | <div><div></div></div> | Fruité   |

### NOTATIONS

The World's Most Admired

### IDENTITÉ

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| Région viticole / Pays | Champagne / France     |
| Type de vin            | Rosé                   |
| Volume                 | 3L                     |
| Degré d'alcool         | 12,5%                  |
| Potentiel de garde     | 20 ans +               |
| Cépages                | Chardonnay, Pinot Noir |



Champagne Brand : N°1