



LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ

PRODUIT

Presentatie

De **Champagne Louis Roederer Cristal Rosé 2007** is een uitzonderlijke cuvée die kracht en finesse combineert en een legendarische jaargang voor het huis Roederer weerspiegelt. Deze gastronomische rosé, gemaakt van een prestigieuze blend, voornamelijk bestaande uit pinot noir uit de beste jaargangen, wordt gevinifieerd met de nauwkeurigheid en zorg waar het huis bekend om staat. De jaargang 2007, zowel zonnig als fris, leverde druiven op met een zeldzame concentratie, met een uitzonderlijk rijpingspotentieel en aromatische complexiteit. Cristal Rosé 2007 is een wijn van grote elegantie, ideaal voor speciale gelegenheden en verfijnde gastronomische combinaties.

Proefnotities

De intense, dieproze kleur met zalmkleurige accenten trekt direct de aandacht. De neus onthult een opmerkelijke aromatische rijkdom, een mix van tonen van rijp rood fruit (framboos, kers), zwart fruit, toast en delicate kruiden. In de mond combineert kracht met frisheid: de aanzet is vol en zijdezacht, ondersteund door een fijne tanninestructuur die zorgt voor lengte en complexiteit. De afdrank is lang en aanhoudend, met een mooie minerale spanning en een uitgesproken elegantie. Cristal Rosé 2007 is een zeldzame, nobele champagne die perfect combineert met rood vlees, wild of verfijnde gerechten op basis van rood fruit.

PROFIL GUSTATIF

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

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

NOTATIONS

The World's Most Admired



Champagne Brand : N°1