



LOUIS ROEDERER CRISTAL

PRODUIT

Presentatie

Een absoluut symbool van elegantie en puurheid, de **Champagne Louis Roederer Cristal 2016** belichaamt de uitmuntendheid van een geweldige jaargang in dienst van een uitzonderlijk terroir. Exclusief geproduceerd uit de beste biodynamisch geteelde crus van het huis, combineert deze jaargang harmonieus Pinot Noir (voornamelijk) en Chardonnay, voor een perfecte balans tussen intensiteit, finesse en energie. Het jaar 2016, gekenmerkt door een complexe start van het seizoen maar een briljant einde van de zomer, zorgde voor een langzame en volledige rijping van de druiven, waardoor deze Cristal een opmerkelijke aromatische rijkdom heeft, zonder ooit zijn karakteristieke spanning te verloochenen. Cristal 2016, een echte terroirwijn, is een verfijnd werkstuk, ontworpen voor zowel rijping als directe emotie.

Proefnotities

Voor het oog onthult Cristal 2016 een lichtgouden kleur met heldere reflecties, doorspekt met een ultrafijne en aanhoudende bruis. De neus is uiterst precies: delicate aroma's van witte bloemen, verse citrus, hazelnoot en brioche vermengen zich met een kalkachtige mineraliteit, typisch voor de kalksteenbodems van de Montagne de Reims. In de mond is de aanzet puur, rechttoe rechtaan, bijna etherisch, met een zijdezachte textuur die geleidelijk een opmerkelijke diepte onthult. Tonen van wit fruit, amandel, gekonfijte schil en vuursteen bloeien uit tot een lange, zilte en levendige afdrank. Cristal 2016 is een haute couture champagne, ideaal om puur van te genieten of te combineren met verfijnde en subtiel zoute gerechten.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Minéral		Fruité

NOTATIONS

IDENTITÉ

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



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

Cépages

Chardonnay, Pinot Noir