



LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ

PRODUIT

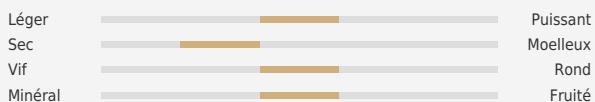
Presentatie

De **Champagne Louis Roederer Cristal Rosé 2014** belichaamt de frisheid en elegantie van een jaargang die gekenmerkt wordt door finesse en zuiverheid. Deze uitzonderlijke rosé, gemaakt van de beste Grand Cru-jaargangen, is een blend van voornamelijk Pinot Noir en Chardonnay, wat een perfecte balans biedt tussen kracht en delicate. De jaargang 2014, bekend om zijn consistentie en levendigheid, zorgt ervoor dat deze cuvée een complex en verfijnd aromatisch palet uitstraalt. Cristal Rosé 2014 is een champagne voor fijnproevers, ontworpen om subtiel de meest verfijnde gerechten te begeleiden.

Proefnotities

De lichtroze kleur, helder en stralend, wordt verlevendigd door een fijne en delicate bruis. De neus onthult elegante aroma's van verse rode bessen (framboos, aardbei), witte bloemen en licht geroosterde tonen. In de mond is de aanzet fris en levendig, gevolgd door een zijdezachte textuur en een mooie minerale spanning die de rijkdom van het fruit perfect in evenwicht brengt. De afdrank is lang, elegant en aanhoudend, onderbroken door een subtiele zilte toets die de puurheid van het terroir benadrukt. Cristal Rosé 2014 is een ideale champagne om schaaldieren, gevogeltefilets of desserts op basis van rood fruit te versterken.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

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

NOTATIONS

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

