



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE



DISTRIBUITO DA  
CICOGNA ACQUE MINERALI



Francia

## Champagne Cristal Rosé Champagne AOC

Il Cristal Champagne Rosé è un capolavoro di ricchezza, potenza, energia ed equilibrio: perfetta e paradigmatica sintesi fra Pinot Nero e Chardonnay, ottenuta con macerazione sulle bucce rosse, vinificazione in acciaio e legno e affinamento sui lieviti in bottiglia per 8 anni. Emana sensazioni articolate e complesse di agrumi freschi, fiori rossi, frutta secca e canditi. Il sorso è ricco e intenso, di grande mineralità e freschezza, con una lunghissima persistenza. Lo Champagne "Cristal" Rosé è un vero fuoriclasse della categoria. È un'etichetta di alta gamma, dedicata a veri intenditori e agli amanti del lusso.

Il colore è rosa tenue con riflessi luminosi e brillanti. Il perlage è molto fine e delicato. Il profilo olfattivo è raffinato, con profumi floreali, aromi d'agrumi, piccoli frutti di bosco, note di pasticceria, frutta secca, delicati ricordi di morbide spezie orientali, sensazioni iodate e minerali. Il sorso è di grande armonia gustativa, elegante e vellutato, con aromi estremamente delicati, una notevole persistenza, che s'allunga verso un finale fresco e di una raffinata mineralità gessosa.

Tipologia: Champagne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.0%

Uve: Chardonnay, Pinot Nero

Colore: Rosa brillante con riflessi salmone, con perlage molto fine e continuo

Profumo: Elegante, nobile e complesso, di piccoli frutti rossi, agrumi, petali di fiori, frutta secca e canditi

Gusto: Ricco, intenso e potente, morbido, carnoso e molto elegante, dalla mineralità gessosa e salina unita ad un'energica freschezza, dalla lunga persistenza di agrumi e frutta secca

ALLERGENI: Contiene solfiti

Abbinamenti: Antipasti, Pesce, Crostacei, Dolci e Dessert

