LOUIS ROEDERER, CRISTAL

OMSCHRIJVING

Amberkleurig met groene en oranje tinten en een fijne, levendige schittering. Complex en intens met aroma's van gekonfijte citrus, Williams-peer, stuifmeel en geroosterde amandel. Vintage 2008 heeft een bijna zoute concentratie die is afgeleid van kalkrijke grond in een bijzonder koele zomer. Het resultaat is een soepele maar krachtige champagne met een lange, geleerde en pure afdronk.

VINIFICATIE

Cristal werd voor 20% gefermenteerd in Franse eiken vaten en daarna gedurende acht jaar op fles gerijpt voordat de champagne na de dégorgement ten minste nog eens acht maanden verder rijpte om een perfecte rijpheid te bereiken. De dosage is 8 g/l.

VERKOOPARGUMENTEN

- Louis Roederer is in 2020 uitgeroepen tot Most Admired Champagne Brand.
- Gemaakt op verzoek van het Russische tsarenhof in 1876.
- De eerste top-class cuvée champagne ooit; zeer schaars en exclusief.

AWARDS

2026 - Most Admired Champagne Brand - Drinks International: #1 champagnehuis | 2008 James Suckling : 100/100 | 2008 Alberto Lupetti : 100/100 | 2008 Wine Enthusiast : 100/100 | 2008 Jeb Dunnuck : 100/100

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Chardonnay,Pinot Noir
Land: Frankrijk
Streek: Champagne
Kleur: Mousserend Wit
Categorie: Champagne
Smaakprofiel: Elegant,Fris,Vol
Alcohol percentage: 12.50

WALRAVEN•SAX