



0010807

Louis Roederer Cristal Brut Vintage

750 ml 6 /c

Procedencia: Reims, Champagne, Francia

Variedades: Pinot Noir 60% y Chardonnay 40%.

Crianza: 6 años en las cavas sobre sus lías y reposa 8 meses tras el degüelle.

Nariz: sutil, discreta y concentrada a la vez. Revela notas de compota de cítricos, albaricoques confitados y evoca con suavidad la madreSelva. Con forme se abre percibimos cacao, con un ligero toque avainillado, la avellana tostada y una pizca de regaliz asociada a la canela.

Boca: Una primera sensación de densidad, madurez y sedosidad. Avanza con pinceladas de ricas texturas y el descubrimiento de un frescor aterciopelado, casi mentolado. Gran expresión e intensidad, lleno de energía y placer hasta su exquisito final.

Maridajes opcionales entre otros: Ostras, Caviar, Langosta, Bogavante, Camarones... Un Champagne digno de disfrutarlo por sí mismo. ... en toda ocasión de celebración...

97+ Pts, 2012 - Robert Parker