

LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ 2012

Art. nr LR5001

Pris 3.340,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Roséchampagne

Druvor Pinot Noir 56%, Chardonnay 44%

Alkoholhalt 12%

Sortiment Restaurang

Karaktär Vinet är gyllene ljusrosa med vackra små bubblor. Doften bjuder på citrusskal, mandarin, grapefrukt, hallon, smultron och torkade vita blommor och mandlar. Livliga men eleganta bubblor och en rund fyllig smak ger en struktur och harmoni. Ett vin med lång smakrik eftersmak. Drick nu eller lagra så länge du vill. En mogen Cristal Rosé slår det mesta!

Tillverkning Roederer använder sig av "Infusion" metoden vilket innebär att Pinot Noir och Chardonnay jäser tillsammans vilket resulterar i en rik, fyllig frukt med struktur och elegans. 15% av vinet vinifieras i ekfat. Ingen malolaktisk jäsning. Efter degorgering ligger vinet 8 månader till innan lansering.

Lagring Cristal Rosé kräver cirka sex år på jästfällning för att mogna och får efter degorgering ligga åtta månader.

Information Första Cristal gjordes 1876 till den ryske Tsaren. 1945 börjar man sälja till andra marknader. Den första Cristal Rosé tillverkades 1974. År 1983 får Cristal sitt orangea cellofan. Vingårdarna odlas enligt biodynamiska principer.

