



Louis Roederer
CRISTAL
CHAMPAGNE BRUT
CHAMPAGNE AOC

VINO CHAMPAGNE

VITIGNO	Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Champenoise
ALCOOL	12%
ZONA VITIGNI	Montagne de Reims, Côtes des Blancs, e Vallée de la Marne.
AFFINAMENTO	
SPUMA PERLAGE	Fine e regolare.
COLORE	Oro con riflessi brillanti.
NASO	Bouquet potente e complesso nel quale si intrecciano frutti gialli, frutti succosi e maturi, scorze di agrumi e frutta secca leggermente tostata. Sensazione olfattiva mielato, gessosa ed elegante al tempo stesso.
PALATO	Fresco, elegante, asciutto e minerale, con leggere note tostate sul finale.
ABBINAMENTI	Vino perfetto dall'aperi- tivo e per tutto il pasto a base di pesce e crosta- cei, sostiene anche sughi elaborati.