



LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ

PRODUIT

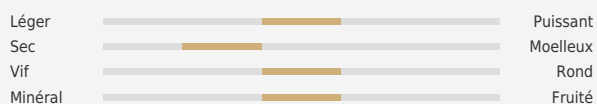
Présentation

Le **Champagne Louis Roederer Cristal Rosé 2014** incarne la fraîcheur et l'élégance d'un millésime marqué par la finesse et la pureté. Issu des meilleurs crus Grand Cru, ce rosé d'exception mêle principalement Pinot Noir et Chardonnay, offrant un équilibre parfait entre puissance et délicatesse. Le millésime 2014, réputé pour sa régularité et sa vivacité, permet à cette cuvée d'exprimer une palette aromatique complexe et raffinée. Cristal Rosé 2014 est un champagne de haute gastronomie, conçu pour accompagner avec subtilité les plats les plus raffinés.

Notes de dégustation

La robe rose pâle, brillante et lumineuse, est animée par une effervescence fine et délicate. Le nez révèle des arômes élégants de petits fruits rouges frais (framboise, fraise), de fleurs blanches et de notes légèrement toastées. En bouche, l'attaque est fraîche et vive, suivie d'une texture soyeuse et d'une belle tension minérale qui équilibre parfaitement la richesse du fruit. La finale est longue, élégante et persistante, ponctuée d'une subtile salinité qui souligne la pureté du terroir. Cristal Rosé 2014 est un champagne idéal pour sublimer des crustacés, un filet de volaille ou des desserts à base de fruits rouges.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

The World's Most Admired
Champagne Brand : N°1

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Rosé
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir