



LOUIS ROEDERER CRISTAL - VINOThÈQUE

PRODUIT

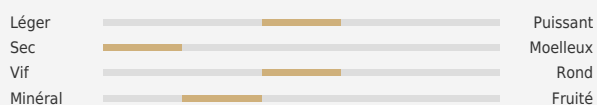
Présentation

Le **Champagne Louis Roederer Cristal Brut Vinothèque 2002** est l'aboutissement d'un vieillissement exceptionnel en cave, qui révèle toute la complexité et la profondeur d'un millésime d'exception. Issu des meilleurs crus et assemblé avec soin, ce Cristal a bénéficié d'une conservation prolongée, permettant au vin d'acquérir une richesse aromatique unique et une maturité parfaite. Cette cuvée rare témoigne du savoir-faire et de la patience de la maison Roederer, offrant aux amateurs une expérience gustative rare, où puissance et finesse s'entrelacent dans une harmonie parfaite. Un trésor à savourer lors des grandes occasions.

Notes de dégustation

À l'œil, ce Cristal Vinothèque 2002 présente une robe or ambré intense, éclatante et profonde, accompagnée d'une effervescence fine et persistante. Le nez dévoile une palette aromatique complexe, mêlant des notes évoluées de fruits secs (noisette, amande), de miel, de pain grillé, ainsi que des touches de fruits confits et de brioche. En bouche, la richesse et la densité s'expriment pleinement, équilibrées par une acidité rafraîchissante et une minéralité élégante. La texture est veloutée, avec une finale longue, chaleureuse et raffinée, marquée par des nuances toastées et épicées. Un champagne d'exception, idéal pour accompagner des plats gastronomiques élaborés comme le foie gras, les poissons nobles ou les viandes blanches en sauce.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

The World's Most Admired

IDENTITÉ

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



Champagne Brand : N°1