



LOUIS ROEDERER CRISTAL

PRODUIT

Présentation

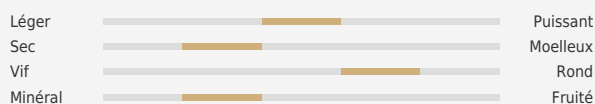
Le **Champagne Louis Roederer Cristal 2012** incarne la grâce et la puissance d'un grand millésime, où l'excellence du terroir et le génie de la vinification se rejoignent. Issu des meilleures parcelles classées Grand Cru de la Maison, ce Cristal est le fruit d'une année contrastée, marquée par des conditions climatiques extrêmes mais salvatrices, qui ont donné des raisins d'une rare concentration. L'assemblage, parfaitement maîtrisé (environ 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay), offre un équilibre magistral entre intensité aromatique, tension minérale et texture enveloppante. Ce millésime, déjà considéré comme un futur classique, séduit autant par son accessibilité immédiate que par son immense potentiel de garde.

Notes de dégustation

Cristal 2012 dévoile une robe dorée brillante aux reflets lumineux, animée de bulles fines et régulières.

Le nez est riche et complexe, avec des arômes de fruits blancs mûrs, de noisette grillée, d'agrumes confits, de miel d'acacia et une touche crayeuse signature. En bouche, la matière est ample, généreuse, presque onctueuse, mais toujours équilibrée par une trame acide et minérale d'une grande précision. On retrouve une intensité fruitée enveloppée par des nuances briochées, toastées et salines. La finale est longue, énergique, d'une élégance remarquable. Cristal 2012 est un champagne racé, parfait pour les grandes occasions, les mets raffinés ou tout simplement pour vivre un moment de pure émotion.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

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

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Blanc
Volume	1,5L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir

