



Champagne Roederer Cristal Rosé 2000

L'intensité aromatique se révèle dès le premier contact. Une richesse imposante et des saveurs douces et sucrées de fleurs blanches, de fruits rouges, de caramel et de tarte Tatin. La texture ample est typique de la maison Louis Roederer. Elle est basée sur une structure vineuse, pas trop puissante, et une agréable fraîcheur qui transmet une grande finesse et souligne la précision de ce vin.

Producteur	Champagne Roederer
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Millésime	2000
Format	75 cl
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Pinot Noir, Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	503261



Vinification

Cristal Rosé est élaboré selon la méthode de la saignée après macération à froid, avec environ 55% de pinot noir et 45% de chardonnay, et 20% de vins vieillis en fûts de chêne. Il vieillit en moyenne 6 ans en cave.

Terroir

Sols en calcaire.

Histoire





En 1974, cent ans après l'invention du Cristal, Jean-Claude Rouzaud a créé la cuvée Cristal Rosé en sélectionnant les plus fins des vieux pinots noirs sur les meilleurs terroirs du Grand Cru d'Aÿ, aujourd'hui cultivés en biodynamie. Les raisins puisent dans le sol calcaire unique de cette région une minéralité exquise et atteignent une maturité exceptionnelle dans les grandes années, tout en conservant une acidité cristalline.

