



Champagne Roederer Cristal Rosé 2000

L'intensità aromatica è immediatamente evidente al primo contatto. Ricchezza imponente e sapori morbidi e dolci di fiori bianchi, frutti rossi, caramello e tarte tatin. La struttura corposa è tipica della casa Louis Roederer. Si basa su una struttura vinosa, non troppo potente, e su una piacevole freschezza che trasmette grande finezza e sottolinea la precisione di questo vino.

Produttore	Champagne Roederer
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Annata	2000
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Pinot Noir, Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	503261



Vinificazione

Il Cristal Rosé è prodotto con il metodo Saignée dopo macerazione a freddo, con circa il 55% di Pinot Noir e il 45% di Chardonnay, con il 20% di invecchiamento in botti di rovere. Invecchia in media 6 anni in cantina.

Terroir

Pavimenti in calcare.

Storia





Nel 1974, cento anni dopo l'invenzione del Cristal, Jean-Claude Rouzaud ha creato la Cuvée Cristal Rosé selezionando i migliori Pinot Nero antichi nei migliori siti di coltivazione del Grand Cru d'Aÿ, oggi coltivati in modo biodinamico. Dal terreno calcareo unico di questa zona, le uve traggono una squisita mineralità e raggiungono una maturazione eccezionale con un'acidità cristallina nelle grandi annate.

