

# DRINKS.

## Louis Roederer Cristal Rosé 2013 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	799167
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Champagne Louis Roederer, 21 Boulevard Lundy, CS 40014, 51722 Reims, Cedex, France
Marque	Louis Roederer
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	6 ans
Dégustation	avec des fraises, de la confiture de framboise, des fleurs parfumées, du pain aux amandes, des fèves de cacao et des agrumes, ainsi que des notes crémeuses, minérales, fraîches et salées.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de 55% Pinot Noir et 45% Chardonnay
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



---

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	6-10 degrés
Millésime	2013
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, fromages, porc

---

## Description

Le Cristal Vintage est le vin le plus célèbre de la maison Louis Roederer, qui a su se faire un nom dès la première moitié du 19e siècle. Le champagne millésimé a été composé pour la première fois en 1876, lorsque le tsar Alexandre II a donné l'ordre à son vigneron préféré de lui fournir chaque année la meilleure cuvée. Près de 100 ans plus tard, la variante rosée a fait son apparition sur le marché. Toutefois, le vin mousseux dans sa noble bouteille en cristal n'est pas vraiment commercialisé chaque année, mais seulement lorsque les raisins français ont atteint une excellente qualité sous le chaud soleil. Composé de 45% de Chardonnay et de 55% de Pinot Noir, le Louis Roederer Cristal Rosé (millésime 2013) a été conservé pendant six ans en cave. En le dégustant, il est fort probable que l'on perçoive des nuances de fraises, de confiture de framboises, de fleurs odorantes, de pain aux amandes, de fèves de cacao et d'agrumes.