MAISONS MARQUES ET DOMAINES

Champagne Louis Roederer Cristal 2014

Producteur:

La Maison Louis Roederer est une des rares sociétés qui soit restée, depuis sa fondation en 1776, une propriété familiale. Elle fait partie des trois plus importantes maisons de champagne indépendantes à ce jour. La plus grande richesse de Champagne Louis Roederer réside dans son vignoble de 242 hectares - l'un des plus beaux de Champagne - harmonieusement réparti entre les principales zones de production Montagne de Reims, Vallée de la Marne et Côte des Blancs. Les parcelles de ce vignoble sont classées à 98 % sur l'échelle des Crus et couvrent les 2/3 des besoins en raisins de la Maison.
Le fleuron de la maison Louis Roederer est sa cuvée Cristal. Elle fut spécialement créée pour le Tsar Alexandre II en 1876. Elle est élaborée avec le même soin et les mêmes exigences, à partir des raisins exclusifs du vignoble Roederer provenant des 10 secteurs classés 100 % Grands Crus et plantés de vignes âgées d'au moins 25 ans. Tous ces critères sont la clef du succès de ce merveilleux champagne, l'un des plus recherché au monde.

Note de dégustation:

Couleur dorée, intense, lumineuse et brillante. Effervescence dynamique, succession incessante de nuages de fines bulles. Bouquet intense, parfumé et d'une grande pureté. Les agrumes concentrés et confits se mêlent délicatement à des notes de moisson et d'amandes légèrement grillées. Sensation d'une belle et généreuse maturité de fruit, tempérée par des rebonds frais et acidulés, délicats et énergiques. Bouche fruitée et texture soyeuse, amplifiée par une douce effervescence parfaitement intégrée et délicieusement élégante. La pureté et la perfection du fruit jaune, mûr, se fond dans l'intense fraîcheur crayeuse, typique de Cristal, à la fois poudrée et saline. Milieu de bouche dense, juteux, concentré, allongé, grâce à la structure séveuse et épicée des élevages partiels en foudres de chênes. La finale va crescendo, révélant une texture complète faite de grain et de velours enrobés dans une finale longue, saline et d'une sublime élégance.

Appellation: Champagne AOC

Assemblage:

40% Chardonnay, 60% Pinot Noir.
Dont 32% de vins vinifiés sous bois. Pas de fermentation malolactique.

Notation: 2014

Falstaff	99 Points
Weinwisser	19 Points
Wine Spectator	98 Points

Température de consommation: 7-10 °C

Information complémentaire:

Dans notre assortiment nous tenons à votre disposition des bouteilles en divers contenus, avec ou sans étui et de différents millésimes. N'hésitez pas à contacter votre directeur régional ou tout simplement à consulter notre liste de prix actuelle.

MMD Suisse SA · Villa Weiermatt · 5012 Schönenwerd · Téléphone 062 289 70 70 · Fax 062 289 70 71
info@mmdsuisse.com · www.mmdsuisse.com