

CRISTAL 2015

CHAMPAGNE · FRANÇA

Cristal 2015 tem um temperamento calcáreo, mais terra do que sol. Algo incrível em uma safra tão ensolarada. Um Champagne fenomenal, com grande potencial de guarda. Considerado “perfeito”, “impecável” e “superpreciso”. “Tem tudo e mais um pouco”, nas palavras Alberto Lupetti.



CATEGORIA

Champagne

TIPO

Branco SUB-TIPO: Brut

PRODUTOR

Maison Louis Roederer

REGIÃO

Champagne

UVAS

Pinot Noir (60%) e Chardonnay (40%)

TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

AÇÚCAR

RES. 7g/L

DISPONÍVEL

750ml

SERVIÇO

6 °C a 8 °C

PREMIAÇÃO

95+ Robert Parker, 2015

96 Wine Spectator, 2015

VINIFICAÇÃO

Produzido de forma única durante os melhores anos, este é um champagne, simplesmente, extraordinário, notavelmente equilibrado e refinado. A safra de 2015 foi extraordinária e coincide com o ano de reconhecimento da região de Champagne como Patrimônio Mundial.

◆ Método Champenoise

NOTAS DE PROVA

Cor. amarela intensa com reflexos brilhantes. Efervescência dinâmica e contínua

Aroma. com um bouquet ao mesmo tempo complexo e intenso, exhibe notas de frutas cítricas e amarelas, além de pera e amêndoas tostadas.

Sabor. na boca é estruturado, mostra sedutora concentração salina e uma textura aveludada. Muito puro, tem um final super persistente e demonstra grande potencial de envelhecimento. Concentrado e ao mesmo tempo enérgico e vibrante no paladar.