



CHAMPAGNE BRUT " CRISTAL " 2013 LOUIS ROEDERER

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Note de dégustation :



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 20 ans
Suggestion(s) gastronomique :



Commentaires du sommelier :

Le plus célèbre des vins de la maison Roederer, né en 1876 pour satisfaire le goût exigeant du Tsar Alexandre II, et fut conditionné dans des bouteilles en cristal, d'où son nom. Il est élaboré uniquement lors des grandes années, vieillit 6 années en cave et se repose 8 mois après dégorgement.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

