



CHAMPAGNE BRUT " CRISTAL " 2014  
LOUIS ROEDERER / PREMIUM GIFT  
BOX

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



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, naît en 1876 pour satisfaire le goût exigeant du Tsar Alexandre II, et fût 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](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

