Maison Louis Roederer
Cristal



Fondée en 1776 à Reims, la maison Roederer fait partie du cercle restreint des grandes Maisons encore familiales et indépendantes. Louis Roederer investit massivement dans l'acquisition de vignes afin de maitriser totalement la qualité de ses champagnes. La famille Rouzaud, héritiere directe , assure la pérénnité de l'entreprise. Aujourd'hui Frédéric, représentant de la 7ème generation perpétue son heritage tout en affirmant une approche résolument tournée vers l'avenir , marquée par l'introducion de la biodynamie et une agriculture durable.

TERROIR : AOP Champagne 12% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 40% chardonnay, 60% pinot noir.

VINIFICATION : La fermentation s'effectue en partie en foudres de chêne, afin de préserver la fraicheur du fruit tout en développant une texture soyeuse. L'élevage prolongé en cave permet d'acquérir une complexité aromatique exceptionnelle. Les fines bulles sont le résultat d'un long repos sur lies.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température à 10°C.

ACCORDS METS ET VIN : S'appréciera avec des mets raffinés ; du caviar d'esturgeon, des huitres, de la langouste, des Saint Jacques, un filet de Saint-Pierre.

GARDE : a boire ou à garder.

SPÉCIFICITÉS : Robe jaune dorée aux reflets mats et ambrés. Bulles fines et nerveuses. Au nez, un bouquet subtil, des notes de compote d'agrumes, d'abricot confit et de chèvrefeuille. La bouche est structurée et ciselée, sur des notes de cacao vanillé, de noisette grillée, de reglisse et de cannelle. Texture dense, mûre et soyeuse. Fraîcheur crayeuse, poudrée, presque mentholée.