ACQUISTATO IL .....

Champagne Cristal Brut 2012 Magnum 2012

Uno Champagne potente, fine e concentrato

Le grandi cose nascono spesso dalle difficoltà...L'annata 2012 è tra le più difficili e delicate mai viste in Champagne. Le rese basse, risultato delle avversità climatiche, unitamente alle condizioni continentali di fine stagione, hanno permesso di raggiungere un livello di maturazione raro ed epico, dando vita a vini ricchi, corposi e strutturati, degni delle più grandi annate della Champagne. La cuvée Cristal è il fiore all'occhiello della Maison Louis Roederer. Creata nel 1876, riunisce alcuni Grand Cru della Montagna di Reims, della Valle della Marna e della Côte des Blancs. Il dosaggio è di 7,5 g/l.

Quando il vino è questione di famiglia, verrebbe da dire. Perché Louis Roederer, una delle più conosciute e apprezzate maison di Champagne, è anche una delle ultime cantine della regione a essere ancora di proprietà della stessa famiglia che l'ha fondata. Era il lontano 1776. L'azienda si trova a Reims e fin dai suoi albori si è distinta da tutte le altre maison che acquistavano molta uva dai commercianti, puntando tutto sull'acquisizione di vigneti e appezzamenti nelle regioni migliori. L'idea era quella di dar vita a grandi vini, avendo il controllo totale della produzione. Dalla vigna alla bottiglia. Il risultato ha dato ragione ai Roederer che oggi possono contare su una proprietà di circa 240 ettari, suddivisi tra i tre migliori cru della Champagne, situati tra la Montagne de Reims, la Côtes des Blancs, e la Vallée de la Marne. Il vino simbolo dell'azienda è senza dubbio l'iconico Cristal anche se gli appassionati di tutto il mondo riconoscono a tutti i vini della maison una cifra stilistica difficilmente eguagliabile. Oggi la Maison Louis Roederer è il maggiore produttore di Champagne da agricoltura biodinamica.

La Vigna

Terreno Gessoso, calcareo e argilloso

Esposizione Diverse esposizioni

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Provenienza Francia

Uve 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay

Gradazione 12.50%

Temp. Servizio

Quando Berlo Entro 20 anni da oggi

Abbinamento Crudi di pesce e crostacei

Vinificazione Metodo classico, dosaggio 7.5 g/l

Sensazioni Colore giallo oro, con riflessi luccicanti. Effervescenza estremamente vivace e di grande dinamismo! Bouquet ricco e complesso che rivela aromi di frutti aciduli e canditi (limone), note agrumate, dove si mescolano polline (fiore bianco), nocciola tostata e vaniglia del Madagascar arricchito poi da note dolci di pasticceria e fumè. Al palato è invitante, concentrato e gessoso; l'incredibile tensione e precisione aromatica trapelano in un sorso elegante e concentrato che si rivela in una struttura serica e avvolgente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821