



**Codice Articolo**

**12137**

**CRISTAL ROEDERER 2015 NUDO 12,5° 75X3**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Cartone

Contenuto imballo

**75clx3**

Codice EAN imballo

**3114081543053**

Peso lordo imballo (kg)

**5**

**Unità logistica - cm 80x120**

Nr. imballi/strato

Nr. strati/pallet

Nr. imballi/pallet

Altezza pallet completo di prodotto (cm)

**Altre note**

**Grado alcolico:** 12,5

Originariamente riservato agli Zar, questa cuvée speciale viene elaborata unicamente nelle migliori annate, con uve provenienti da vigneti di proprietà Louis Roederer, classificati al 100% nella scala qualitativa dei crus.

Nella sua composizione lo Chardonnay interviene per il 45%, mentre il restante 55% è assicurato dal Pinot Nero. Il vino beneficia di almeno 5 anni di maturazione su fecce e di un riposo minimo di 6 mesi in cantina dopo il *dégorgement*.

Di notevole equilibrio, il Cristal è uno champagne lineare, con una lunghezza in bocca assolutamente unica. La consistenza vellutata rivela aromi di frutti sostenuti da una possenza minerale da cui si sprigionano note di frutti bianchi e di agrumi. Cristal è un vino che invecchia meravigliosamente. Può essere conservato per più di vent'anni senza perdere nulla della sua freschezza e del suo carattere.