

## Cristal 2012



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Vinmonopol nr:</b>	6200901
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 2 550,00

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Musserende - Frankrike, Champagne, Champagne

**Produsent:** Champagne Louis Roederer

**Produsentbeskrivelse:**

Champagne Louis Roederer ble grunnlagt i Reims i 1776 av far og sønn Dubois, som senere solgte firmaet til Nicolas Schreider. Schreiders nevø, Louis Roederer, begynte sin karriere i firmaet i 1827 og arvet bedriften i 1833 da onkelen døde.

**Produktinformasjon:**

Cristal er toppcuvéen til Louis Roederer.

Det russiske hoffet var en av Louis Roederer's viktigste kunder og i 1876 skapte champagnehuset en helt spesiell og eksklusiv, den gang veldig søt, cuvée for tsaren, tappet i en unik flatbunnet krystallflaske, nemlig Cristal. Cristal var en av de aller første såkalte prestisjecuvéene i Champagne, som ble relansert en langt tørrere utgave Champagne på 1920-tallet, og har siden fungert som et kvalitetsstempel for Louis Roederer.

50% av vinmarken til Louis Roederer er økologisk sertifisert men har vært dyrket biodynamisk siden år 2000. Det er fra disse Grand Cru vinmarkene i Vallée de la Marne, Montagne de Reims og Côte des Blancs Cristal kommer fra, og 2012 var første Cristal årgang der vinen er 100% biodynamisk! 2012 var en de mest utfordrende og kompliserte vekstsesonger som Champagne noensinne har opplevd. Men pga ustabil vær som gav lave avkastninger, kombinert med tørre og varme dager og kjølige netter mot slutten av sesongen ga likevel fantastisk modne druer, og førte til rike, kraftige og strukturerte viner som måler seg med de aller beste Champagne årgangene.

**Smaksnotater:**

Gylden gul på farge med små, livlige bobler. Rik og kompleks nese med aromaer av kandisert sitronskall, hvite blomster, ristede hasselnøtter og Madagaskar vanilje. Etter noen minutter i glasset utvikles noter av ferskt bakverk og hint av røyk fra flaskelagring. Konsentrert i munnen med en touch av kalk. Stram og strukturert med tydelig smaksintensitet og en silkeaktig munnfølelse. Finishen er lang og fokusert.

<b>Årgang:</b>	2012
<b>Druetyper:</b>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Klassifikasjon:</b>	Champagne
<b>Vinifikasjon:</b>	Ingen malolaktisk gjæring, 32% av vinen lagres på eikefat.
<b>Alkohol:</b>	12.0 %vol
<b>Sukker:</b>	7,5
<b>Serveringstemp.:</b>	8-10 °C
<b>Lagring:</b>	Bør lagres
<b>Holdbarhet:</b>	20 år +