

# LOUIS ROEDERER

## CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

#### CRISTAL BRUT

1 9 9 9

*Fleuron de la Maison Louis Roederer, la cuvée CRISTAL, la plus belle expression du champagne, fut créée en 1876 pour le Tsar Alexandre II.*

*Le Tsar Alexandre II, grand amateur de champagne, veille lui-même avec un soin jaloux à se procurer les meilleurs vins. Il s'offusque un jour de ce que rien ne distingue le champagne servi à sa table de celui dégusté par ses courtisans.*

*Informé de cette observation, Louis Roederer fait appel à un maître verrier flamand qui conçoit une bouteille exceptionnelle en cristal, si solide qu'elle permet que son fond soit plat... Ainsi naît la cuvée Cristal, première cuvée de prestige du champagne. Désormais, les vins réservés au Tsar seront livrés dans ces précieux flacons revêtus des armoiries impériales.*

*Cristal répond aux critères d'élaboration les plus stricts qui exigent une sélection drastique des millésimes, des crus, des raisins et enfin des vins. Ne sont retenus que les Pinots Noirs et les Chardonnays des dix crus les plus réputés du vignoble de la Maison.*

*Depuis la Cuvée Cristal demeure fidèle à l'inspiration d'origine, à savoir incarner l'élégance et la pureté.*

*Pour Louis Roederer, la conquête du marché russe est une priorité. Il y développe rapidement des ventes qui représenteront jusqu'à 60 % des expéditions totales de la Maison. Les champagnes Louis Roederer jouissent alors d'une très grande réputation à la Cour Impériale et dans l'aristocratie russe qui se passionnent, depuis le XVIIIe siècle, pour la culture et l'art de vivre français.*

**A s s e m b l a g e :**

55 % Pinot Noir et 45 % Chardonnay

**M a t u r a t i o n :**

6 années de vieillissement sur lies, plus 6 mois de repos après dégorgement

**D o s a g e :**

11 g / litre de sucre apportés par la liqueur de dosage.

**N o t e s d u m a î t r e :**

«L'ultime champagne pour faire un toast au succès! Ce luxueux élixir est très recherché. La bouteille signature Cristal laisse percevoir la robe lustré, doré pâle de ce vin. Un bouquet intensément floral avec des fragrances d'amandes, de noisettes, et de fleurs sauvages complémenter par une touche d'acidité. Finale d'une persistance élégante. Léger et frais, ceci est un Champagne d'une admirable ampleur.»

**C o m m e n t a i r e d e p r e s s e :**

« 95 points – Wine Spectator »

« 98 points – Robert Parker »



Produit Signature #10836119

Représenté par

Le Marchand de vin

(514) 481-2046 info@mdv.ca