

Ficha Técnica **CRISTAL BRUT**



Descripción general

Cristal es el cuvée icónico de Louis Roederer, creado únicamente en grandes añadas. Cristal 2016 destaca por su pureza, precisión y extraordinaria capacidad de guarda, elaborado exclusivamente con uvas de viñedos Grand Cru cultivados bajo prácticas biodinámicas.

Grado alcohólico
12% Vol.

Variedad de uva
58% Pinot Noir
42% Chardonnay

Vinificación y Crianza

Fermentación parcial en barricas de roble francés (aprox. 32%) sin fermentación maloláctica. Crianza sobre lías durante más de 6 años y reposo adicional tras el degüelle.

Notas de Cata

Preciso y elegante, con notas de cítricos maduros, manzana verde, flores blancas y almendra. Boca profunda, salina y de final largo y mineral.

Maridaje

Ideal con mariscos finos, caviar, pescados blancos, langosta o cocina japonesa de alta gama.

Recomendación de consumo

Servir entre 8–10°C. Excelente para consumo actual, con potencial de guarda de más de 20 años.

Puntuaciones Cristal Brut

- 98 puntos** (James Suckling)
- 96 puntos** (Robert Parker's Wine Advocate)
- 97 puntos** (Decanter)
- 97 puntos** (Wine Spectator)
- 98 puntos** (James Suckling)