

## CRISTAL BRUT



### Produtor

A história da propriedade data de 1776, quando Nicholas-Henri Schreider fundou a Dubois Père & Fils. Posteriormente em 1883 o fundador faleceu e seu sobrinho Luis Roederer herdou a empresa e a rebatizou com seu nome. A partir de então o principal objetivo do novo administrador foi focar na qualidade das uvas, já que um grande vinho depende, sobretudo, da qualidade da matéria prima. Louis Roederer comprou vinhedos próprios em zonas Grand Cru de Champagne, algo pioneiro na época onde mais de 90% dos vinhedos pertenciam a agricultores que vendiam sua colheita para grandes produtores. A ideia de Louis Roederer foi copiada por muitos ao longo dos anos, mas poucos conseguiram tantas propriedades de altíssima qualidade como as suas, perdurando este fato até os dias de hoje.

### Produtor: *Louis Roederer*

Safra	2009
País	França
Região	Champagne
Sub-Região/Apelação	Reims
Volume	750ml
Uvas	Chardonnay Pinot Noir
Temp. de Serviço	10° – 12°
Álcool	12%

### Opinião dos Especialistas

“Os aromas de pêssego branco e da flor da acácia acentuam os sabores de maçã, biscoito de gengibre, creme da pastelaria e mel neste harmonioso Champagne. A textura macia acaricia o paladar, enquanto a acidez firme e concentrada levam a um final duradouro. Beba agora até 2030.”

*95 Pontos Wine Spectator*

### Descrição

Desde sua origem a champagne Cristal tem como objetivo atingir a perfeição, sem poupar esforços e custos, e isto se aplica até os dias de hoje. A produção de Cristal só acontece em anos excepcionais, safras consideradas médias ou ruins não são engarrafadas. A quantidade produzida varia bastante, pode chegar a 600mil garrafas por ano, quantidade pequena comparando com a concorrência e levando em conta os diversos anos em que não é produzida. Outros detalhes são fundamentais para a altíssima qualidade do produto, como envelhecimento por 6 anos, seguido por mais de 6 meses de repouso, e somente após este período passa a ser comercializado.

A champagne Cristal é complexa, rica em frutas. Apresenta excelente concentração, textura aveludada e grande profundidade. Tem todas as características de um champagne que tem enorme potencial de evolução.