# Louis Roederer „ Cristal ” 2015 brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



| | |
|---|---|
| EAN | 3114080701553 |
| Kód produktu | CH000388 |

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 55% Pinot Noir a 45% Chardonnay vypěstované na francouzských vinicích vinařské oblasti Champagne - brut

Jedno z nejlepších Champagne světa pocházející z vinařství Louis Roederer. V roce 1876 Louis Roederer II vytvořil Cristal Cuvée pro samotného cara Alexandera II. Na výrobu toho mistrovského vína jsou použity pouze hrozny z Gran Cru vinic. Přes křišťálovou lahev - podle které dostal Cristal své jméno - dobře vyniká zlatavá barva. Elegantní, hluboká a sametová vůně s tóny lískových ořechů, zralých jablek a lipového medu. Plná, vysoce koncentrovaná a čistá chuť s osvěžujícím dotekem jablek a ananasu. Velmi dlouhý závěr a veliký potenciál k dalšímu zrání.

Kultovní Champagne z vinařského domu Louis Roederer.
Doba archivace: 20 a více let

Louis Roederer patří k největším nezávislým producentům šampaňského vína. Značku stále vlastní tatáž rodina od založení v roce 1776. Pod vedením samotného Louise Roederera se v průběhu let 1832 až 1870 dostali na první místo v prodeji s celosvětovým obratem ,5 milionu lahví, včetně 390 tisíc do USA a 660 tisíc do Ruska, kde Louis Roederer šampaňské slavilo výjimečné úspěchy. V roce 1876 Louis Roederer II, který pokračoval v šlépějích svého otce, vytvořil Cristal cuvé pro samotného cara Alexandera II. Buket Cristalu ze sklenice rozkvétá s vůní čerstvých lískových ořechů a jablek. Je elegantní, hluboký a sametový. Exkluzivní chuť je středně až plně tělnatá, vysoce koncentrovaná, čistá s osvěžující připomínkou jablek a ohromujícím dlouhým závěrem. Přináší skutečně krásný zážitek (Robert Parker 98 bodů).

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | expedujeme ihned |
| Dostupné množství u dodavatele: | na dotaz do 7 dní |

# Louis Roederer „ Cristal ” 2015 brut Grand cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

**Popis**

Legenda mezi víny z Champagne. V roce 1876 Louis Roederer, vytvořil cuvée CRISTAL pro samotného ruského cara Alexandera II. Cristal je vyráběn z ušlechtilých hroznů pocházejících jen z vinič ních poloh Grand Crus ohodnocených 100% jakostí. Champagne Louis Roederer Cristal je ilustrací dokonalosti šampaňského vína.Cristal je vyráběn z ušlechtilých hroznů pocházejících jen z vinič ních poloh Grand Crus ohodnocených 100% jakostí. Na kvasnič ních kalech zraje 8 let a je ideální pro další dlouhodobé zrání a archivaci. Toto prestižní cuvée je opravdovým pojmem mezi znalci champagne, vyrábí se pouze v těch nejlepších letech a jeho produkce je omezena na několik desítek tisíc lahví. Cristal vytvořil Louis Roederer v roce 1876 ruského cara Alexandera II. Na první pohled viditelnou odlišností tohoto prestižního cuvée je čirá láhev s plochým dnem, kterou nechal speciálně navrhnout ruský car z velmi prozaického důvodu, aby bylo snadno odlišitelné od ostatních champagne. Již od první poloviny 19. století věděl Louis Roederer jak dobýt velké trhy jako byla německá knížectví, Holandsko, Švédsko a především pak významný ruský trh. Velký milovník těchto vín, car Alexandr II. poslal svého dvorního sommeliera do Remeše, aby mu přivezl speciální cuvée, tzn. že se podílel spolu se sklepmistrem podniku Roederer na jeho stvoření. Poprvé spatřil Cristal světlo světa roku 1876. Když se v podniku dozvěděli, že je car rozhořčen tím, že lahve se nijak neodlišují od lahví obyčejných smrtelníků, povolali vlámského mistra sklenáře, jenž byl proslulý výrobou úchvatných nebarvených křišťálových lahví s rovným dnem... Tak se zrodil i název mýtického „cuvée de prestige“ - Cristal v „nejjasnější“ lahvi náležitě ozdobené císařskými znaky. Za vlády Mikuláše II. se Maison Louis Roederer stal „Oficiálním dodavatelem ruského císařského dvora“, ale říjnová revoluce toto půl století trvající aristokraticko-chuťové souznění ukončila. Na konci dvacátých let 20. století se Cristal vrátil na honosné evropské stoly a později i na ty světové, od té doby je zcela nemožné uspokojit poptávku po tomto skvostu. Jeho sláva je skutečně oslňující. Šampaňský dům Louis Roederer vlastní 214 hektarů vinic, které se rozkládají výhradně na pozemcích kategorie Premier a Grand Cru ve třech hlavních výrobních zónách v Champagne: Côte des Blancs (Chardonnay), Montagne de Reims (Pinot Noir a Pinot Meunier) a Vallée de la Marne (Pinot Noir). Množství hroznů z těchto vinic pokryje dvě třetiny potřeb vinařství, což umožňuje perfektní kontrolu nad výrobou šampaňského. Většina vinařů totiž musí hrozny nakupovat. Vinná réva pěstovaná v oblasti Champagne je ukázkou kvality, extrémní jemnosti, svěžesti a výsledná vína jsou důkazem, že i v nepříznivých klimatických podmínkách, lze vyrábět perfektní víno. Křídové podloží zdejších vinic dává vínům minerální charakter, strukturu a onu vyjímečnost, nesetkáte se s ním v žádné další vinařské oblasti. Základní osobitost šampaňského spočívá v umění scelovat vína z různých terroirs. Díky bohatosti a různorodosti svých vinic může Louis Roederer využívat obrovské palety vín pro scelování. Drží v ruce všechny trumfy pro sestavení svých cuvées. Vína se však nepoužijí hned. Některá z nic putují mezi „rezervy vinařství“ do velkých dubových sudů: přijdou na řadu při scelování šampaňského Brut Premier, aby udržela neměnnost Roederer stylu, nebo poslouží jako expediční likér. Několik tisíc litrů vína vyzrává řadu let ve více než 150 velkých dubových sudech. Jsou to tzv. „rezervní vína“. Představují velmi značnou a důležitou investici společnosti: finanční náklady na uskladnění, údržba dřevěných kádí, klimatizace ve skladu, neustálý dohled nad vývojem vína... Louis Roederer Champagne je jedním z posledních velkých rodinných vinařských domů. Také od doby, kdy je vede Fréderic Rouzaud se neobyčejně zvedla kvalita základních vín. A to je jedna z velkých předností tohoto slavného domu – stabilně vysoká úroveň celé řady vín. Cristal a Cristal Rosé jsou jejich prestižní cuvée, která dosáhla takového renomé, že je jejich pití v určitých kruzích známkou společenského postavení. Oproti prestižním cuvée jiných domů, pochází většina hroznů, z nichž se víno dělá, z vlastních vinic. Zbylá opravdu jen malá část vinic je pod kontrolou technického ředitele od Roedererů. Na první pohled viditelnou odlišností tohoto prestižního cuvée je láhev s plochým dnem, kterou nechal speciálně navrhnout ruský car z velmi prozaického důvodu, aby bylo snadno odlišitelné od ostatních Champagne.

**Hlavní parametry**

| | |
|---|---|
| Značka | Cristal |
| Druh | šumivé víno |
| Detail | aristokratické víno z oblasti Champagne, Ikonické víno |
| Barva | bílá |
| Odrůda | Chardonnay, Pinot noir |
| Charakter | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Přívlastek | cuvée Prestige |
| Původ | Francie, vinice oblasti Champagne |
| Oblast & obec | Montagne de Reims |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Klasifikace vinice | Grand Cru |
| Ročník | 2015 |
| Zrání | 8 roků, ležení na lahvi |
| Výroba | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne |
| Balení | dárkové, holá lahev, Luxusní |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 13,00 % |

**LMIV & Doplňkové parametry**

| | |
|---|---|
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| Zařazení produktu | šumivé víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Výrobce | Louis Roederer Champagne, 21 Boulevard Lundy, 51100 Reims, Francie |