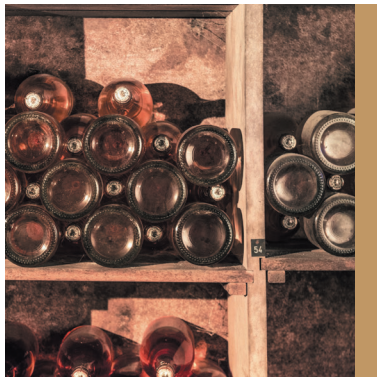


CHAMPAGNES

Cristal Louis Roederer

1876. Le XIX^e siècle touche à sa fin. Les relations entre la France et la Russie sont fraîches mais le Tsar Alexandre II, homme de goût à l'exigence reconnue, ne boude pas les plaisirs de l'Hexagone. Et quoi de plus français que le champagne. Mais si les bulles lui tournent la tête, le Tsar reste intransigeant : il veut le meilleur. Il s'adresse donc naturellement à Louis Roederer, dont la réputation n'est plus à faire. Et sa demande est simple : il exige que lui soit réservée chaque année la meilleure cuvée de la Maison. Élaborée à partir de 45 lieux-dits exceptionnels, répartis sur 7 grands crus de la montagne de Reims, de la vallée de la Marne et de la côte des Blancs, la cuvée Cristal voit le jour. Cristal ? Peu importe l'ivresse pourvu qu'on ait le flacon... Le nectar mérite en effet un écrin à la hauteur de sa composition : ce sera une bouteille en cristal à fond plat, exaltant la transparence et la lumière de ce vin d'exception. Unique, ce champagne n'est élaboré que lors des grandes années, et fin du fin, il vieillit entre 6 et 10 années en cave et se repose 8 mois après dégorgement. Incontestablement le Tsar des champagnes !



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
Bouteille de 75 cl



DÉLAIS DE LIVRAISON :
10 jours



ORIGINE :
Marne, Grand Est