

# Cristal Roederer 2009

La cuvée Cristal avait été créée en 1876 pour satisfaire la demande du Tsar de Russie Alexandre II qui souhaitait le meilleur de la maison Roederer. Le cristal fut utilisé pour cette bouteille au fond plat. Le nom est resté. La dernière-née de la gamme met en avant l'année solaire 2009.

Composée de 60 % de pinot noir et de 40 % de chardonnay, sans fermentation malolactique, le Cristal Roederer 2009 est également vinifié à 16 % dans des foudres de chêne. L'année 2009 « entre dans le carré des millésimes champenois », apportant un côté aérien et délicat. La cuvée bénéficie de six années de maturation en cave en moyenne et d'un repos de huit mois avant dégorgement. Le dosage est de 8 grammes de sucre par litre.



La nouvelle cuvée Cristal Roederer valorise l'année « solaire » 2009.