



*Louis Roedereri lipulaev, Cristal, valmistatakse vaid parimatel aastatel. Cristali ajalugu algab aastal 1876, mil seda hakati valmistama Vene tsaar Alexander II nõudliku maitse järgi.*



Vene tsaar Alexander II palus Roedereril valmistada jook läbipaistvas pudelis lameda põhjaga ning kuldse sildiga. Lame pudeli põhi pidi kindlustama selle, et pudeli alla ei ole pomm peidetud. Pudeli läbipaistev värv pidi näitama, et tegemist ei ole mürgitatud joogiga. Šampanja toodeti parimatest ja vanimatelt puudelt saadud viinamarjadest. Pudeli ise oli tol ajal valmistatud erilise kristall – selgest tugevast klaasist, mille järgi sai šampanja ka oma nime - „Cristal Champagne“. Cristalist sai maailma esimene tõeliselt prestiižne šampanja.

Viinamarjapuude keskmine vanus on 35 aastat, pinnas on fossiiliderohke ja kriidne, andes šampanjale erilise elegantsuse ja mineraalsuse. Veini esmane kääritamine toimub 68% terasmahutites ning 32% suurtes tammevaatides. Malolaktiilist kääritamist ei kasutata, et säilitada võimalikult algupärane ja puhas stiil. Šampanjat laagerdatakse 6 a setetel, misjärel seisab see veel 8 kuud veinikeldris enne kui müügile jõuab.

2012. a oli erakordselt keeruline aastakäik Champagne piirkonnas, kuid keerukad olud viivad väga tihti hoopis suurepärase tulemuseni. Madal saagikus, kuid kuiv korjegaeg andsid tulemuseks marjadele suurepärase küpsuse ja rikkaliku täidlaste struktuuri. Ekspertide esmahinnangul üks parimaid aastakäike Champagne piirkonnas.

## Maitseomadused ja aroom

Kompleksed aroomid, milles on tunda kuivatatud puuvilju, valgeid lilli ja röstitud pähkleid. Kontsentreeritud veinilik maitse, elegantse ja siidise tekstuuriga, kerge happesusega, mineraalne ja marjane. Pikk ja sügav järelmaitse.

## Serveerimissoovitus

Ideaalne aperitiiv, austrid, mereannid, valged kalad. Serveerida 6°C juures.

### TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Šampanja
ALKOHOLISISALDUS	12,0 %
TOOTJA	Louis Roederer
MAA	Prantsusmaa
VIINAMARJASORT	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIK	Pudel