

לואי רודר קריסטל

Luis Roderer Cristal אזור

הגידול: שמפנית קריסטל מיוצרת רק בשנים הטובות ביותר מפינו נואר ושרדונה בעשרת הכרמים חשובים של בית רודר בסיווג גרנד קרו. **זני הענבים:** 60% פינו נואר, 40% שרדונה **תהליך הייצור:** בציר ידני אל תוך סלי 15 ק"ג המשמשים לשימור הענבים עד להגעה ליקב. הענבים מעשר החלקות החשובות של היקב עוברים תהליך מיון קפדני במיוחד. המיון נמשך גם לאחר התסיסה וטעימות יום יומיות מאפשרות לייננים להשלים את הבלנד המבטא בצורה הטובה ביותר את הטראר ואת הסגנון של הבית. כ-16% מהיין עובר התיישנות בחביות עץ. לאחר התסיסה השנייה ממשיך היין להתיישן בבקבוק כ-6 שנים על משקעי השמרים. **על**



השמפניה: שמפניה בגדולתה. אחת השמפניות הטובות והיוקרתיות שיש. מורכבות אינסופית ועושר טעמים מדהים לצד רעננות נפלאה. שמפניה שהיא חוויה. **ציונים:** 98 Wine Spectator (בציר 2014), Advocate Wine 96, (בציר 2014) Spectator Wine 96, (בציר 2013) Advocate Wine 97, (בציר 2012) Decanter 99, (בציר 2008) 97 Wine Spectator, (2008) 2008)

תכונות המוצר



צרפת
לואי רודרר
לא כשר
יין מבעבע
שרדונה, פינו נואר
יבש

ארץ:
יקב:
כשרות:
סוג יין:
זן ענבים:
מידת יובש: