



CATALOGO

Champagne, Vini Classici e Distillati

Siamo rappresentanti esclusivi dei migliori Champagne, dei rinomati vini francesi e italiani, delle prestigiose etichette californiane e australiane, così come dei pregiati vini portoghesi. La nostra selezione non si limita solo al mondo del vino: offriamo anche una vasta gamma dei migliori distillati, tra cui whisky, rum, tequila e liquori provenienti da ogni angolo del mondo.



CRISTAL

Reims, Champagne, Francia

Il Cristal Champagne, una delle più prestigiose bottiglie di bollicine della storia, ha una storia che merita di essere raccontata. Il suo nome si riferisce alla caratteristica principale della bottiglia: il cristallo. Alla fine dell'Ottocento, la Russia era uno dei maggiori consumatori di champagne, e lo zar Alessandro II era cliente della Maison Louis Roederer, attuale produttrice del Cristal. Temendo attentati, richiese una bottiglia sicura e esclusiva, senza fondo e di cristallo trasparente. Questa richiesta diede origine al Cristal Champagne, che divenne una bottiglia d'élite. Il Cristal divenne simbolo di lusso e qualità, prodotto solo dalle migliori annate e con una produzione limitata.



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE



Maison Louis Roederer

Cristal

Brut

Tipo: Champagne Brut

Uve: **Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%**

Area di produzione: **Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant**

Fermentazione e Affinamento:

Affina per diversi anni, Legno per il 25%



Maison Louis Roederer

Cristal Rosé

Rosé Brut

Tipo: Champagne Rosé Brut

Uve: **Chardonnay 45%, Pinot Noir 55%**

Area di produzione: **Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger**

Fermentazione e Affinamento: **Affina per diversi anni, Legno per il 19%**



Maison Louis Roederer
Cristal Vinothèque
Brut

Tipo: **Champagne Brut**
Uve: **Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%**
Area di produzione:
Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant
Fermentazione e Affinamento:
La cuvée affina 11 anni "sur lattes", poi 5 anni "sur pointe" e beneficia di ulteriori 4 anni di riposo dopo la sboccatura.



Maison Louis Roederer
Cristal Rosé Vinothèque
Rosé Brut

Tipo: **Champagne Rosé Brut**
Uve: **Chardonnay 44%, Pinot Noir 56%**
Area di produzione:
Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger
Fermentazione e Affinamento:
La cuvée affina 11 anni "sur lattes", poi 5 anni "sur pointe" e beneficia di ulteriori 4 anni di riposo



Telefono:

06 8543550 – 06 8549217

Email:

info@agenziasalvini.it

Indirizzo:

Via Novara 41/1, Roma

AGENZIA
Salvini
= dal 1966 =
CHAMPAGNE - VINI CLASSICI
DISTILLATI