

LOUIS ROEDERER COLLECTION 244

CHAMPAGNE · FRANÇA

Cada COLLECTION é um verso grátis, um novo capítulo no universo do gosto da Casa. Sempre único, mas decididamente Roederer! Assemblage 244: RESERVA PERPETUA: 36% (2012/2013/2014/2015/2016/ 2017/2018) VINOS DE RESERVA CRIADOS EM MADERA: 10% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018) SAFRA 2019: 54% (5% vinificado em madeira) Fermentação maloláctica: 35%



CATEGORIA
Champagne

TIPO
Branco SUB-TIPO: Brut

PRODUTOR
Maison Louis Roederer

REGIÃO
Champagne

UVAS
Chardonnay (41%), Pinot Noir (33%) e Pinot Meunier (26%)

TEOR
ALCOÓLICO
12,5%
AÇÚCAR
RES. 7g/L

SERVIÇO
6 °C a 8 °C

DISPONÍVEL
750ml

VINIFICAÇÃO

O virtuosismo know-how da Maison combinado com a liberdade do estilo Roederer entregam aqui um notável cuvée multi-vintage. Criada a partir da Reserva Perpétua (coleção de vinhos iniciada na safra 2012 e enriquecida todos os anos com vinhos da última colheita e armazenada em tanques de inox), e dos Vinhos de Reserva envelhecidos em carvalho, complementada pelos melhores vinhos da colheita mais recente, Collection adquire assim modernidade e complexidade e é agraciada com todas as virtudes de um grande champanhe.

◆ Método Champenoise

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo brilhante com reflexos dourados. Efervescência dinâmica e contínua

Aroma. bouquet amplo e profundo de frutos maduros, que remetem a pêssego, combinados com frutas cítricas (limão e laranja-de-sangue). As defumadas, ligadas à autólise e ao envelhecimento em madeira, proporcionam um frescor aromático. Eles são seguidos por notas de giz e uma ligeira redução o que sugere um vinho concentrado e poderoso.

Sabor. Collection 244 marca o retorno da textura da variedade Meunier de Marne e de Montagne, que fornece uma sensação doce para Pinot Noirs e aporta estrutura e salinidades aos Chardonnays. Cada Collection tem, uma identidade própria, que se revelará gradual e plenamente ao longo do tempo. Um champanhe emblemático!