

Champagne Collection 243 Champagne AOC

Lo Champagne Brut AOC "Collection 243" rappresenta la novità assoluta della celebre maison Louis Roederer, designato come degno successore del Brut Premier. È il risultato dell'assemblaggio di vini base ottenuti da uve chardonnay, pinot nero e pinot meunier, con l'apporto di un 34% di vini di riserva di 6 diverse vendemmie, elevati in legno. La presa di spuma in bottiglia è seguita da una sosta sui lieviti di almeno 4 anni prima della sboccatura. Uno Champagne complesso, potente e affilato, un nuovo capitolo nella ricerca del gusto senza compromessi.. Questa ricerca dei terroir "espressionisti" della Champagne prende vita in un connubio di origini diverse, di località e di esposizioni variegata, di terre dalle identità forti, più spesso su terreni gessosi, i più adatti a uno sviluppo a lungo termine. Questo approccio permette non solo di affrontare meglio il cambiamento climatico, attraverso la resilienza e la complessità, ma anche di assicurare la freschezza di questi vini, prerogativa dello "stile Louis Roederer".

I vini della vendemmia dell'anno vengono rigorosamente degustati parcella per parcella, poi assemblati secondo una suddivisione complessa, ricreando così l'immagine perfetta del vigneto Collection.

Tipologia: Champagne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.0%

Uve: chardonnay 42%, pinot nero 36%, pinot meunier 22%

Colore: Giallo paglierino dai riflessi dorati percorso da fini e persistenti bollicine.

Profumo: Ampio e variegato al naso con sentori di pesca gialla, mango e cedro candito, di nocciola, pan brioche e gesso.

Gusto: Assaggio contraddistinto da una viva freschezza, che coniuga forza e rara eleganza in termini di cremosità e articolazione aromatica.

ALLERGENI: Contiene solfiti

Abbinamenti: Versatile a tavola con svariate ricette della cucina di mare e con le carni bianche delicate. Da provare con una tartare di gamberi al tartufo bianco. Crostacei, Secondi di carne bianca, Secondi di pesce

