



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE



Francia

Champagne Collection 244 Champagne AOC

La cuvée Collection 244 rappresenta la duecentoquarattresima vendemmia della Maison dalla sua fondazione. Gli elementi che la compongono e la rendono irripetibile sono tre: la Réserve Perpétuelle, una riserva creata a partire dall'annata 2012, i vini di riserva affinati in legno, e il meglio della vendemmia corrente. Collection 244 è uno Champagne fresco, denso e profondo, fragrante di frutti e agrumi, con un delizioso tocco salino e amarognolo. Un multi-millesimato sempre diverso eppure sempre fedele allo stile Louis Roederer, uno stile che trae forza da un terroir pazzesco, da uve magnifiche, da una libera e sublime interpretazione dell'arte dell'assemblaggio.

Oggi la maison conta 240 ettari suddivisi in 410 appezzamenti fra la Montagne de Reims, la Côte de Blancs e la Vallée de la Marne. Unica nel suo genere, la cantina racchiude in sé l'abilità enologica delle grandi Maison e l'attenzione alla viticoltura tipica dei Vignerons, prestando grande attenzione al rispetto della biodiversità riservando un interesse crescente ai principi della biodinamica.

Tipologia: Champagne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.0%

Uve: 42% Chardonnay, 40% Pinot noir, 18% Meunier

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: Ottimo come aperitivo e per un brindisi in mille occasioni, perfetto per un intero menù a base di pesce.

