ACQUISTATO IL .....

Champagne Roederer Brut "Collection 244" Magnum

In equilibrio tra freschezza e piacevolezza

E' la nuova, inedita, idea di assemblaggio della Maison Louis Roederer che nasce per concretizzare il percorso di conversione dei vigneti in biodinamica intrapreso 20 anni fa. Si tratta di un Brut sans année evolutivo, che beneficia degli effetti del cambiamento climatico, un omaggio ai vini di riserva ed ai migliori vigneti di proprietà. Ogni cuvée è numerata progressivamente, 244 rappresenta il numero delle vendemmie fatte nella storia della Maison, nata nel 1776.

Quando il vino è questione di famiglia, verrebbe da dire. Perché Louis Roederer, una delle più conosciute e apprezzate maison di Champagne, è anche una delle ultime cantine della regione a essere ancora di proprietà della stessa famiglia che l'ha fondata. Era il lontano 1776. L'azienda si trova a Reims e fin dai suoi albori si è distinta da tutte le altre maison che acquistavano molta uva dai commercianti, puntando tutto sull'acquisizione di vigneti e appezzamenti nelle regioni migliori. L'idea era quella di dar vita a grandi vini, avendo il controllo totale della produzione. Dalla vigna alla bottiglia. Il risultato ha dato ragione ai Roederer che oggi possono contare su una proprietà di circa 240 ettari, suddivisi tra i tre migliori cru della Champagne, situati tra la Montagne de Reims, la Côtes des Blancs, e la Vallée de la Marne. Il vino simbolo dell'azienda è senza dubbio l'iconico Cristal anche se gli appassionati di tutto il mondo riconoscono a tutti i vini della maison una cifra stilistica difficilmente eguagliabile. Oggi la Maison Louis Roederer è il maggiore produttore di Champagne da agricoltura biodinamica.

La Vigna

Terreno Gessoso, calcareo e argilloso

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Provenienza Francia

Uve Chardonnay 42%, Pinot Nero 36%, Pinot Meunier 22%

Gradazione 12%

Temp. Servizio

Quando Berlo Entro 6/8 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in bottiglia secondo il metodo Champenoise. Affinamento 48 mesi sui lieviti

Sensazioni Colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Note di frutta matura e dolce nobilitata da pregiate note boisé. La bocca è matura, e generosa, i Pinot Nero e i Meunier della Valle della Marne enfatizzano l'allure gourmet e vellutata, rendendo il sorso grande e succoso. Ottima freschezza e dinamicità sul finale

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821