ACQUISTATO IL .....

Champagne Roederer Brut "Collection 246" s.a.

L’eleganza che vibra di energia contemporanea



La Vigna

Terreno Gessoso, calcareo e argilloso

Esposizione Varie esposizioni

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Provenienza Reims

Uve 54% Chardonnay, 35% Pinot noir, 11% Meunier

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Antipasti, sushi,sashimi, menù di pesce

Vinificazione Al fine di portare la qualità degli assemblaggi multi-millesimati della maison ancora più lontano e di apportare maggiore trasparenza agli assemblaggi, Louis Roederer si è impegnato in un nuovo approccio con la creazione di Collection. Elaborata a partire da uve provenienti per un terzo ciascuno dai vigneti di "La Rivière", "La Montagne" e "La Côte", Collection è composta da un'annata di base, da vini di riserva invecchiati in legno e da vini provenienti dalla riserva perpetua iniziata nel 2012 e che riprende i principi della solera. Un approvvigionamento proveniente da una rigorosa selezione di parcelle di viticoltori partner completa le uve della maison. Ogni edizione di Collection è così unica eppure sempre rappresentativa dell'identità e del know-how Roederer. 246 per il 246° assemblaggio della maison dalla sua creazione. Collection 245 di Louis Roederer è una cuvée elaborata a partire dall'annata 2021 alla quale sono stati aggiunti il 10% di vini di riserva invecchiati in legno (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017) e il 35% di riserva perpetua (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020). Vinificazione e invecchiamento: Il 30% dell'assemblaggio subisce una fermentazione malolattica. Il dosaggio di questo champagne Brut è di 7g/litro.

Sensazioni

Color champagne dai riflessi luminosi e brillanti. Effervescenza estremamente fine e regolare. Bouquet di frutti gialli (prugna mirabella, pesca noce) e di agrumi canditi (limone) completato da note di legno (tostate, vanigliate) provenienti dal 24% di vini vinificati nelle nostre botti di rovere francese. Emerge il fascino delle fini note di riduzione (conchiglie, tostatura e iodio) che conferisce uno stile fortemente cesellato dallo Chardonnay. Palato fruttato (pesca) e floreale (polline) all'insegna della leggerezza e della delicatezza.

Il collection 246 vendemmia 2021 di Louis Roederer nasce in un'annata che ha messo alla prova anche i vigneti più esperti: rese minime, maturazioni lente, un clima che ha chiesto precisione assoluta. Proprio da queste sfide è nata una cuvée che parla di resilienza e maestria artigianale. Immagina tre anime che si incontrano: la freschezza luminosa dello Chardonnay, la struttura profonda del Pinot Noir e il tocco vibrante del Meunier. Intorno, la mano della Maison che intreccia il tempo nel blend: la Riserva Perpetua (2012-2020) e i vini affinati in rovere, un patrimonio aromatico che accompagna e amplifica il millesimo 2021. Nel calice scintilla una luce dorata. Il perlage è fine, quasi impalpabile. Al naso arrivano frutti gialli maturi, agrumi canditi, tocchi di legno tostato e una vaniglia sottile, come una firma appena accennata. Il sorso è una passeggiata su un terreno gessoso: fresco, salino, preciso. L'effervescenza è cremosa, la texture vellutata, il finale lungo e sfumata-mente affumicato. Una sensazione di equilibrio raro, come un racconto che si chiude con la parola giusta al momento giusto. Un grande Champagne di identità e carattere, perfetto per celebrare, per sorprendere, o semplicemente per chi ama bottiglie che hanno qualcosa da raccontare.

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.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821