ACQUISTATO IL .....

Champagne Roederer Brut "Collection 244" Astucciato



In equilibrio tra freschezza e piacevolezza

Fedele alle proprie radici, la Maison si impegna a rispettare le proprie origini storiche: 1/3 Vigneto de "la Rivière", 1/3 Vigneto de "la Montagne" e 1/3 Vigneto de "la Côte". Tutte le parcelle di Collection, quelle che fanno parte delle tenute Louis Roederer e quelle dei partner di lunga data, sono state ridefinite, per conservare solo quelle più adatte alla sua identità, legate al cuore del terroir della Champagne. Composta per il 54% da vini della vendemmia 2019, la cuvée Collection 244 è un'ode al gusto e all'edonismo. Lo Chef de Caves compone ogni volta una nuova partitura, ispirandosi alla tonalità dell'anno e aggiungendo i vini della Réserve Perpétuelle e i vini di riserva affinati in legno. Affinata per quasi 4 anni nelle nostre cantine, Collection 244 è una cuvée di grande pienezza, sostenuta dalla maturità dell'anno, dalla freschezza della Réserve Perpétuelle e dalla complessità dei vini di riserva affinati in legno. È uno champagne dal meraviglioso equilibrio, con una potenza di grande raffinatezza, che segna il ritorno del Meunier che conferisce una delicatezza carezzevole e fruttata ai Pinot noir e agli Chardonnay, più strutturati e sapidi.

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 41%, Pinot Nero 33%, Pinot Meunier 26%

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

© 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