

DRINKS.

Louis Roederer Collection 244 37.5cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802674
Alcool	12.5%
Contenu	37.5cl
Pays	France
Région	Champagne-Ardenne
Embouteilleur	Champagne Louis Roederer, 21 Boulevard Lundy, CS 40014, 51722 Reims Cedex, France
Marque	Louis Roederer
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	quatre ans
Dégustation	Le nez révèle des arômes fruités frais de pêches et de poires avec des notes d'agrumes et d'orange sanguine. Le palais révèle son caractère fruité et frais ainsi qu'une structure robuste. En fin de bouche, de discrets arômes de fumée.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	avec Pinot Meunier, Pinot Noir et Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	6-10 degrés
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer

Description

Louis Roederer est l'une des dernières grandes maisons de champagne indépendantes et familiales, actuellement dirigée par la septième génération de Frédéric Rouzaud. L'histoire de Roederer a commencé en 1833 avec Louis Roederer. Louis a suivi une approche visionnaire lorsqu'il a acquis quelques-uns des grands crus de Champagne au milieu du 19e siècle. Il s'agissait d'une méthode inhabituelle pour l'époque, puisque les autres viticulteurs achetaient plutôt les raisins aux vignerons. Mais Louis s'est focalisé sur ses vignobles, le développement de la qualité des sols et l'amélioration constante des méthodes d'exploitation. Cela s'est avéré payant très tôt.

Le Brut Collection 244 est la 244e composition de la maison de champagne depuis sa création. Les raisins ne proviennent pas seulement de parcelles sélectionnées appartenant à Roederer, mais aussi de terroirs ayant une forte identité et appartenant à des partenaires de longue date. Le champagne Multi-Vintage est composé de trois éléments : (1) 36% de la Réserve Perpétuelle, enrichie chaque année avec la dernière récolte et stockée dans de grandes cuves en acier inoxydable, (2) 10% de vins de réserve élevés sous bois et (3) 54% des meilleurs vins de la dernière récolte, dans ce cas de l'année 2019. Ensuite, le champagne est encore stocké pendant au moins quatre ans dans la cave à bouteilles. Grâce à cette composition particulière, on s'assure que le vin présente de la fraîcheur, de la complexité, de la plénitude et de la substance.