DRINKS.

Louis Roederer Collection 243 300cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802693
Alcool	12.5%
Contenu	300cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Champagne Louis Roederer, 21 Boulevard Lundy, CS 40014, 51722 Reims, Cedex, France
Marque	Louis Roederer
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	>3 ans
Dégustation	révèle des arômes de fruits à noyau clairs, de pommes vertes, de zestes de citron, de fleurs d'acacia, de pâtisseries en pâte levée, de noisettes grillées, de miel et de beurre ; avec une légère note salée en fin de bouche.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de 42% de Pinot Noir, 36% de Chardonnay et 22% de Pinot Meunier
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui

Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	6-10 degrés
Millésime	Non spécifié
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 Frédérich 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, car les autres domaines viticoles achetaient plutôt les raisins aux viticulteurs. 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 243 est la deux cent quarante-troisième 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 à l'identité forte de partenaires de longue date. Le champagne Multi-Vintage est composé de trois éléments : (1) 34% 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) 56% des meilleurs vins de la dernière récolte, dans ce cas de l'année 2017. Le champagne est ensuite stocké pendant au moins trois ans dans la cave à bouteilles. Grâce à cette composition particulière, le vin est parfaitement frais, complexe, riche et plein.