

Louis Roederer « Collection 243 » Brut



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Champagne | Champagne



Cépages
Chardonnay (42%), Pinot Noir (40%), Pinot Meunier (18%)



Producteur
Louis Roederer à Reims (51100)



Commentaire

Fondée en 1776 à Reims, Louis Roederer est une Maison familiale et indépendante présidée par Frédéric Rouzaud. Héritier de la Maison de Champagne en 1833, Louis Roederer prend le parti visionnaire d'enrichir son vignoble pour contrôler toutes les étapes de l'élaboration du vin. Il forge ainsi un style, un esprit et un goût singuliers. Au milieu du XIXe siècle, en faisant l'acquisition de vignes choisies avec instinct et éclectisme sur les terres des grands crus de Champagne, Louis Roederer agit à contre-courant des usages et des habitudes de son temps. Tandis que d'autres achètent du raisin, Louis Roederer chérit le vignoble, décrypte le caractère de chaque parcelle et acquiert méthodiquement les meilleures. Avec l'idée qu'un grand vin trouve sa source dans la terre, avec l'amour de la tradition et la passion de l'avenir, Louis Roederer trace ainsi un destin d'exception à la Maison qui portera désormais son nom.



Dégustation

Robe or brillant, reflets chatoyants, bulles fines et dynamiques. Bouquet ample et frais, mélange de fruits jaunes (mirabelle) du Pinot noir et d'agrumes sucrés (tarte au citron), avec des notes de fleurs blanches (jasmin) du Chardonnay, suivi par des notes d'autolyse subtile avec des touches de fumée et de viennoiserie toastée. Bouche dense, profonde, riche et structurée, équilibrée par une fraîcheur saline et une pointe d'amertume. Puissant, riche et équilibré par la fraîcheur calcaire et la densité des Chardonnays.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 (Étui unitaire)

