

MILLESIMO 2017

Un'annata complicata, a causa del gelo e umidità, culminata in un'estate contraddistinta da un clima quasi tropicale (umido e caldo) che ha favorito il raggiungimento della piena maturazione.

CARATTERISTICHE

È la nuova, inedita, idea di assemblaggio della Maison Louis Roederer che nasce per concretizzare il percorso di conversione dei vigneti in biodinamica intrapreso 20 anni fa. Si tratta di un Brut sans année evolutivo, che beneficia degli effetti del cambiamento climatico; un omaggio ai vini di riserva ed ai migliori vigneti di proprietà. Ogni cuvée è numerata progressivamente, 242 rappresenta il numero delle vendemmie fatte nella storia della Maison, nata nel 1776. L'assemblaggio di ogni Collection ha come base, le uve di un singolo millesimo.

TERROIR E ELABORAZIONE

1/3 uve de "La Rivière"
1/3 uve de "La Montagne"
1/3 uve de "La Côte"

Uve:

42% Chardonnay
36% Pinot noir
22% Meunier

Assemblaggio:

*VENDemmIA 2017

*VINI DI RISERVA AFFINATI IN LEGNO: 12% (2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016)

*FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 30%

*RÉSERVE PERPÉTUELLE: 34% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016)

assemblaggio di vini di diverse annate affinati in acciaio

*DOSAGGIO: 8g/l

Equilibrio, freschezza e complessità

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La dominante presenza di Chardonnay è lo specchio del successo dell'uva nella vendemmia 2017; le uve, molto mature, conferiscono al blend 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.

