

## COLLECTION 241

### MILLÉSIME

L'année 2016 se caractérise par un balancier climatique particulièrement prononcé et favorable à la qualité : après un printemps frais et humide, plutôt tardif, l'été fut sec et chaud, marqué par un épisode caniculaire à la fin août et une période de vendange sèche et ensoleillée assurant la belle maturité des raisins. Ces conditions sèches et lumineuses profitèrent aux Pinots noirs dont la maturité révèle un caractère fruité intense et une texture soyeuse. Les Chardonnays ne sont pas en reste, avec une allure plus classique, ciselée et saline.

Les vendanges se sont déroulées du 15 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2016.

*Chaque Collection est un « pas de côté »,  
un nouveau chapitre dans l'univers du goût  
de la Maison. À chaque fois singulier  
mais toujours résolument Roederer !*

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

L'assemblage de Collection 241 est basé sur l'intensité des Pinots noirs de la Montagne de Reims qui ont particulièrement brillé en 2016 par leur bouquet de fruits jaunes et acidulés associés à des notes légèrement grillées, salines et iodées. Une structure de forte identité marque la bouche à la fois ronde, juteuse et d'une grande fraîcheur calcaire, minérale et saline. L'ensemble est droit, fin, fuselé et frais.



### TÉLABORATION

#### ORIGINES :

1/3 Vignoble de « La Rivière »  
1/3 Vignoble de « La Montagne »  
1/3 Vignoble de « La Côte »

*Les raisins de nos domaines sont complétés avec des raisins provenant de parcelles sélectionnées « Cœur de Terroir » auprès de vignerons partenaires.*

#### CÉPAGES :

40% Chardonnay  
42% Pinot noir  
18% Meunier

#### 241<sup>ème</sup> ASSEMBLAGE :

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

VINS DE RÉSERVE ÉLEVÉS SOUS BOIS : 10%  
(2011, 2012, 2013, 2014, 2015)

VENDANGE 2016 : 56%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 30%

DOSAGE : 8g/l