

AÑADA

La vendimia número 246 en Louis Roederer puede calificarse de difícil, agotadora y, en muchos aspectos, ¡desconcertante! 2021 quedará en la memoria como un año de compromiso total de los equipos del viñedo y, probablemente, ¡como uno de los años más difíciles desde 1958 que se tradujo en bajos rendimientos!

La vendimia tuvo lugar entre el 13 y el 30 de septiembre de 2021.

Cada Collection es un verso libre, un nuevo capítulo en el universo del gusto de la Casa. ¡Siempre singular pero decididamente Roederer!

COLLECTION 246

NOTAS DE CATA

Color champagne con reflejos luminosos y brillantes.

Efervescencia ultrafina y regular.

Aroma de fruta amarilla (ciruela mirabel, nectarina) y cítricos confitados (limón) completado con notas amaderadas (tostadas, avainilladas) procedentes del 24% de vinos vinificados en nuestros fudres de roble francés. El encanto de las finas notas de reducción (de conchas, tostadas y yodadas) surte efecto y el Chardonnay le confiere un carácter muy elegante.

Boca afrutada (melocotón) y floral (polen) muy ligera y delicada.

La efervescencia es suave y cremosa; las burbujas se desprenden delicadamente excitando las papilas gracias a la aparición de sensaciones salinas y creta seca en la lengua y en los labios. En el paso de boca, la textura se muestra oleosa, suave, fresca, dinámica y animada.

El final se alarga serena y graciosamente impulsado por notas de reducción ahumadas y tostadas que, con toda seguridad, provienen de la Reserva Perpetua.

Collection 246 es preciso, tierno y vibrante a la vez. Desprende una ligereza refrescante gracias a la excepcional proporción de Chardonnay que aporta una consistencia gredosa, finura, elegancia y salinidad. Recuerda al carácter de algunos blancs de blancs.



ELABORACIÓN

ORÍGENES :

1/3 nuestro viñedo de «la Rivière»
1/3 nuestro viñedo de «la Montagne»
1/3 nuestro viñedo de «la Côte»

Las uvas de nuestras propiedades se complementan con uvas de parcelas seleccionadas del "Corazón del Terruño" de viticultores asociados.

VARIETADES:

54% Chardonnay
35% Pinot noir
11% Meunier

ENSAMBLAJE N° 246:

RESERVA PERPETUA:

35% (2012/2013/2014/2015/
2016/2017/2018/2019/2020)

VINOS DE RESERVA CRIADOS EN MADERA:

10% (2012, 2013,
2014, 2015, 2016, 2017)

VINOS CRIADOS EN MADERA:

24%

VENDIMIA 2021:

55%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 30%

DOSIFICACIÓN: 7 g/l