

ANNATA

Questa 246a vendemmia di Louis Roederer può essere definita difficile, estenuante e, per molti aspetti, sconcertante! Ricorderemo il 2021 come un anno estremamente impegnativo per le squadre occupate nei vigneti e, probabilmente, come una delle annate viticole più difficili dal 1958, che ha dato luogo a basse rese!

La vendemmia si è svolta dal 13 al 30 settembre 2021.

*Ogni Collection
rappresenta un passo avanti,
un nuovo capitolo nel mondo
del gusto della Maison.
Ogni volta unico ma sempre
decisamente Roederer!*

COLLECTION 246

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Color champagne dai riflessi luminosi e brillanti.

Effervescenza estremamente fine e regolare

Bouquet di frutti gialli (prugna mirabella, pesca noce) e di agrumi canditi (limone) completato da note di legno (tostate, vanigliate) provenienti dal 24% di vini vinificati nelle nostre botti di rovere francese. Emerge il fascino delle fini note di riduzione (conchiglie, tostatura e iodio) che conferisce uno stile fortemente cesellato dallo Chardonnay.

Palato fruttato (pesca) e floreale (polline) all'insegna della leggerezza e della delicatezza. L'effervescenza è lieve e cremosa; le bollicine si sprigionano delicatamente e stimolano la salivazione grazie alla comparsa di sentori salati e gessosi sulla lingua e sulle labbra. La texture al centro del palato è oleosa, polverosa, fresca, dinamica e vivace. Il finale si distende con morbidezza e grazia, sostenuto da note di riduzione affumicate e tostate che provengono senza dubbio dalla Riserva Perpetua.

Il Collection 246 è preciso, delicato e vivace al tempo stesso. Sprigiona una leggerezza dissetante grazie alla notevole proporzione di Chardonnay che conferisce finezza, eleganza, note gessose e saline. Ricorda certamente il carattere di alcuni Blanc de Blancs.



ELABORAZIONE

ORIGINI:

1/3 nostro vigneto de "la Rivière"
1/3 nostro vigneto de "la Montagne"
1/3 nostro vigneto de "la Côte"

Integriamo le uve dei vigneti di proprietà con quelle provenienti da parcelle selezionate "Cœur de Terroir" presso dei viticoltori partner.

VITIGNI:

54% Chardonnay
35% Pinot noir
11% Meunier

246^{esimo} ASSEMBLAGGIO:

RISERVA PERPETUA:

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

VINI DI RISERVA AFFINATI IN LEGNO:

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

VINI AFFINATI IN LEGNO:

24%

VENDEMMIA 2021:

55%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 30%

DOSAGGIO: 7 g/l