

COLLECTION 247

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.

VARIEDADES

44% Chardonnay
30% Pinot noir
26% Meunier

ENSAMBLAJE N°247

RESERVA PERPETUA

27% (2012/2013/2014/2015/2016/2017/
2018/2019/2020/2021)

VINOS DE RESERVA CRIADOS EN MADERA:

5% (2013, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021)

VINOS CRIADOS EN MADERA

23%

VENDIMIA 2022

68%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

23%

DOSIFICACIÓN

7G/L

AÑADA

¡La vendimia número 247 en Louis Roederer se muestra totalmente opuesta a la de 2021! Mientras la vendimia 2021 tuvo una influencia del clima «oceánico», húmedo y lluvioso, la de 2022 tiene una influencia «continental», especialmente soleada y, en general, seca.

La vendimia tuvo lugar del 29 de agosto al 13 de septiembre de 2022.

Collection 247 expresa toda la generosidad de la fruta de la añada 2022, que combina a la perfección el carácter calcáreo y ahumado de la Reserva Perpetua con la personalidad prolongada y sabrosa de Louis Roederer.

NOTAS DE CATA

Color champagne, intenso y luminoso. Efervescencia muy delicada, regular y contenida..

El bouquet impresiona por su intensidad y plenitud: la alta proporción de Pinot meunier, combinada con Pinot noir, aporta notas de frutas amarillas soleadas y afrutadas (ciruela mirabel) y frutas de huerta (pera William). El Chardonnay no se queda atrás, aportando notas de polen y delicadas flores blancas, avainilladas y cálidas. Con la aireación, la autólisis se expresa en especias achocolatadas y ligeramente torrefactas que evocan el aroma de las manzanas asadas.

En boca es carnoso y fresco a la vez. La fruta jugosa aporta volumen, sedoso y cremoso, pero sin pesadez. Auténtica sensación de golosina, de delicia, similar a morder una fruta madura recién cogida del árbol. La suave efervescencia se vuelve esencial, aportando una cremosidad ligera al tiempo que se apoya en la energía de un toque ligeramente tánico y amargo. Luego llega el final, prolongado, concentrado y suave, que adquiere acentos calcáreos, salinos y sabrosos.





EL VIÑEDO
LOUIS ROEDERER