

COLLECTION 247

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» di viticoltori partner.*

VITIGNI

44% Chardonnay
30% Pinot noir
26% Meunier

247^{ESIMO} ASSEMBLAGGIO

RÉSERVE PERPÉTUELLE

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

VINI DI RISERVA AFFINATI IN LEGNO

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

VINI AFFINATI IN LEGNO

23%

VENDEMMIA 2022

68%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

23%

DOSAGGIO

7G/L

ANNATA

Questa 247a vendemmia di Louis Roederer si rileva essere l'esatto contrario di quella del 2021! Mentre il 2021 è stato influenzato da un clima oceanico umido e piovoso, il 2022 è stato caratterizzato da un clima continentale con tanto sole e generalmente secco.

*La vendemmia si è svolta dal 29 agosto
al 13 settembre 2022.*

Il Collection 247 esprime la piena generosità del frutto dell'annata 2022 coniugando alla perfezione il carattere gessoso e affumicato della Réserve Perpétuelle con la personalità tipica degli Champagne Louis Roederer.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Color champagne, intenso e luminoso.
Effervescenza molto delicata, regolare
e misurata.*

Bouquet che colpisce per intensità e pienezza: la notevole proporzione di Meunier, abbinata ai Pinot noir, regala sentori solari di frutta (prugna mirabella e pera William). Lo Chardonnay è altrettanto impressionante, con note calde e delicate di polline e di fiori bianchi con un tocco di vaniglia. Con l'aerazione, l'autolisi si esprime nelle note speziate, di cioccolato e leggermente tostate che ricordano le mele al forno.

Palato corposo e fresco al tempo stesso. Il frutto succoso conferisce un volume carezzevole e cremoso. È una sensazione di grande piacevolezza, come se si mordesse un frutto maturo appena colto. Qui le bollicine delicate sono essenziali, poiché donano una leggerezza cremosa sostenuta dall'energia di una piccola componente tannica e amara. Il finale lungo e persistente è morbido e concentrato, rivelando succose note gessose e saline.



«Ogni Collection è un passo avanti,
un nuovo capitolo nel mondo
del gusto della Maison.
Ogni volta unico, ma sempre
inconfondibilmente Roederer!».

JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON,
Chef de Caves

Simbolo della libertà dello stile Roederer, il Collection si basa su un
assemblaggio multi-millesimato proveniente da una rosa di Parcella
selezionate nel cuore dei terroir della Champagne, privilegiando le pra-
tiche viticole sostenibili. Questa cuvée racchiude tutto il know-how
della Maison e ne illustra con audacia l’impegno per la qualità.

Questa firma unica, ricca delle sfumature di una vendemmia specifi-
ca, è ulteriormente arricchita dall’aggiunta di assemblaggi conservati
con pazienza nelle nostre cantine in una Réserve Perpétuelle creata nel
2012, sublimata da un’ampia selezione di vini di riserva provenienti da
vendemmie precedenti e invecchiati in botti di rovere francese.

Lo Chef de Caves compone così ogni anno un nuovo opus: un vino di
carattere da collezionare e da assaporare attorno a una bella tavola.

ORIGINI

Nostri vigneti de «la Rivière»,
«la Montagne» e, la Côte»

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

VITIGNI

Chardonnay, Pinot noir, Meunier

Diamo priorità alla libertà dell’assemblaggio, pur
mantenendo la predominanza dello Chardonnay e
del Pinot noir. Per maggiori informazioni, consultare
l’applicazione Louis Roederer.

IL VIGNETO LOUIS ROEDERER

