

COLLECTION 241

ANNATA

Il 2016 è caratterizzato da condizioni climatiche particolarmente variegata e propizie per la qualità delle uve. Dopo una primavera fresca e umida, piuttosto tardiva, l'estate è stata secca e calda, segnata da un'ondata di caldo a fine agosto. Il clima è stato asciutto e soleggiato per la vendemmia, garantendo una buona maturità degli acini. Queste condizioni climatiche secche e ricche di luce hanno favorito i Pinot Noir, la cui maturità rivela un intenso carattere fruttato e una struttura serica. Gli Chardonnay non sono da meno, con uno stile più classico, cesellato e salino.

La vendemmia si è svolta dal 15 settembre al 1° ottobre 2016.

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'assemblaggio di Collection 241 si basa sull'intensità dei Pinot Noir della Montagna di Reims, che hanno brillato in modo particolare nel 2016 con il loro bouquet di frutti gialli e aciduli uniti a note leggermente tostate, saline e iodate. Una struttura dalla forte identità caratterizza il palato rotondo, succoso e di grande freschezza calcarea, minerale e salina. L'insieme è netto, fine, armonioso e fresco.



ELABORAZIONE

ORIGINI:

1/3 Vigneto della "Rivière"
1/3 Vigneto della "Montagne"
1/3 Vigneto della "Côte"

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

VITIGNI:

40% Chardonnay
42% Pinot noir
18% Meunier

241^{esimo} ASSEMBLAGGIO:

RISERVA PERPETUA: 34%
(2012, 2013, 2014, 2015)

VINI DI RISERVA AFFINATI IN LEGNO: 10%
(2011, 2012, 2013, 2014, 2015)

VENDEMMIA 2016: 56%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 30%

DOSAGGIO: 8g/l