

## COLLECTION 242

### AÑADA

La añada 2017 es el año de todos los peligros...Un invierno y una primavera excepcionalmente cálidos y secos, marcados por intensas heladas del 17 al 29 de abril que registran el triste récord de 12 noches de helada. Le sigue un verano desapacible, húmedo y no especialmente cálido que termina con un final de agosto casi tropical (húmedo y cálido) favoreciendo un importante y progresivo aumento de la podredumbre gris en los Pinots noir y Meunier en plena maduración. Al final, vendimias aceleradas y ultrarrápidas, acompañadas de un exigente trabajo de selección, preciso y metódico, sin precedente en nuestra Casa.

La vendimia abarcó del 31 de agosto al 9 de septiembre de 2017.

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

### NOTAS DE CATA

El ensamblaje de Collection 242 se basa en el predominio de la Chardonnay, gran éxito de la vendimia 2017. Estos Chardonnays de gran madurez confieren al ensamblaje una nota de frutas maduras y dulces, completada con finas notas amaderadas. La boca se muestra madura y generosa, con la sensación envolvente propia de los grandes Chardonnays. Los Pinots noir y Meuniers de la Vallée de la Marne vienen a completar el carácter goloso, amplio y aterciopelado, y el cuerpo jugoso. Hermosa frescura dinámica en el final.



### ELABORACIÓN

#### ORÍGENES :

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

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

#### VARIETADES:

42% Chardonnay  
36% Pinot noir  
22% Meunier

#### ENSAMBLAJE N° 242:

**RESERVA PERPETUA:** 34%  
(2012, 2013, 2014, 2015, 2016)

**VINOS DE RESERVA CRIADOS EN MADERA:** 10%  
(2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016)

**VENDIMIA 2017:** 56%

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** 34%

**DOSIFICACIÓN:** 8g/l