

## COLLECTION 243

### AÑADA

La añada 2018 es una añada singular, continental y magistral: el verano 2018 ha batido varios récords históricos en términos de calor, sequía e insolación. Como resultado... Pinots noirs con un grano y una textura magníficas, Chardonnays densas y salinas si se han vendimiado lo suficientemente maduras y Meuniers con una fruta intensa.

La vendimia se extendió del 27 de agosto al 8 de septiembre.

*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

Color oro brillante con reflejos tornasolados.

Efervescencia fina y dinámica que se prolonga en un cordón muy persistente.

Bouquet inmediato, a la vez amplio y de hermosa frescura. Abanico de frutas maduras pero delicadas entre las que encontramos con precisión las frutas amarillas (ciruelas mirabel) del Pinot noir así como los cítricos dulces (tarta de limón) y los delicados aromas de flores blancas (jazmín) del Chardonnay. Tras unos minutos, aparecen notas de autólisis en forma de humo y de bollería ligeramente tostada.

Boca densa y profunda, trama rica y estructurada. La textura hipnotiza a medida que la materia carnosa del Pinot noir de «la Montagne» se mece en la boca y se prolonga en una inmensa frescura salina con un punto de amargor. Impresión simultánea de fuerza, de riqueza y de potencia de los Pinots noirs con una madurez magistral deliciosamente equilibrada por la frescura caliza y la densidad de los Chardonnays que dominan este ensamblaje.

El estilo cálido y goloso de Collection está presente gracias a la gran madurez de la vendimia más reciente : 2018. ¡Pero la frescura, la energía y la complejidad de la Reserva Perpetua creada en 2012 así como la textura amaderada de las Reservas de Fudres vienen a alargar y a prolongar la materia para darle finura y persistencia!



### 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.*

#### VARIEDADES:

42% Chardonnay  
40% Pinot noir  
18% Meunier

#### ENSAMBLAJE N° 243:

**RESERVA PERPETUA:** 31%  
(2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017)

#### VINOS DE RESERVA CRIADOS EN MADERA:

10% (2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017)

**VENDIMIA 2018:** 59%

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:** 26%

**DOSIFICACIÓN:** 8g/l