

ANNATA

Il 2018 è stata un'annata calda, continentale e davvero unica. L'estate ha battuto numerosi record storici in termini di caldo, siccità e presenza di sole. Risultato: dei Pinot noir con una grana e una texture magnifiche, degli Chardonnay densi e salini se vendemmiati sufficientemente maturi e dei Meunier dal fruttato intenso.

La vendemmia si è svolta dal 27 agosto all'8 settembre.

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

COLLECTION 243

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore oro brillante dai riflessi cangianti.

Effervescenza fine e dinamica, prolungata da un perlage molto persistente.

Bouquet immediato, ampio e dalla piacevole freschezza. Un trionfo di frutti maturi ma delicati nei quali si ritrovano con precisione i frutti gialli (prugna mirabella) del Pinot noir e gli agrumi zuccherini (torta al limone), i profumi di delicati fiori bianchi (gelsomino) dello Chardonnay. Dopo qualche minuto si palesano note di autolisi, con sentori affumicati e di pasticceria leggermente tostata.

Palato denso, profondo, trama ricca e strutturata. La texture intriga mentre la materia corposa del Pinot noir fluttua in bocca e si prolunga con un'immensa freschezza salina e una punta di amaro. Questo vino combina la forza, l'intensità e la potenza dei Pinot noir con magistrale maturità, deliciosamente bilanciata dalla freschezza gessosa e dalla densità degli Chardonnay che dominano quest blend.

Lo stile caldo e goloso dello champagne Collection è presente grazie alla perfetta maturazione della vendemmia dell'annata 2018. Ma la freschezza, l'energia e la complessità della Réserve Perpétuelle creata nel 2012, così come la consistenza legnosa conferita dal rovere, distendono e prolungano la materia per donarle finezza e persistenza!



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:

42% Chardonnay
40% Pinot noir
18% Meunier

243^{esimo} ASSEMBLAGGIO:

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

VINI DI RISERVA AFFINATI IN LEGNO:
10% (2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017)

VENDemmIA 2018: 59%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 26%

DOSAGGIO: 8g/l