

AÑADA

El año 2020 siguió una trayectoria similar a la de 2019: un invierno suave y lluvioso seguido de un verano seco con varias olas de calor; que, aunque menos extremas que en 2019, tuvieron un impacto en la viña. Afortunadamente, un mes de junio bastante nublado proporcionó un intervalo húmedo entre dos periodos secos. A pesar de los impactantes golpes de calor y de la impresión de sol constante, la campaña 2020 se saldó con unas temperaturas y unos niveles de insolación relativamente normales. ¡Estas condiciones continentales, aunque con medias anuales «normales», permitieron elaborar vinos maduros y equilibrados!

La vendimia tuvo lugar entre el 22 de agosto y el 11 de septiembre de 2020.

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

COLLECTION 245

NOTAS DE CATA

Atractivo color champagne, amarillo dorado.

Efervescencia regular y dinámica.

Bouquet de fruta amarilla (nectarina), cítricos maduros y concentrados (limón) acompañados de notas dulces de polen/pétalos que recuerdan a las almendras (almendras garrapiñadas) y al trigo. Impresionante madurez de la fruta, expresiva y compleja, con una nota aromática sostenida, pura e intensa, matizada por un toque ahumado.

En boca se muestra aterciopelado, envolvente, pleno y jugoso. La burbuja casi salina está arropada por una textura amplia y concentrada; un elegante equilibrio entre sustancia y fresca caliza crujiente, satinada y salina que proporciona una embriagadora sensación de frescor. Las notas ahumadas y ligeramente amaderadas alargan un final persistente y deliciosamente incisivo.



ELABORACIÓN

ORÍGENES:

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

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

VARIETADES:

41% Chardonnay
 35% Pinot noir
 24% Meunier

ENSAMBLAJE N° 245:

RESERVA PERPETUA:

35% (2012/2013/2014/
2015/2016/2017/2018/2019)

VINOS DE RESERVA CRIADOS EN MADERA:

10% (2010, 2013,
2015, 2017, 2018, 2019)

VENDIMIA 2020:

55%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 22%

DOSIFICACIÓN: 7g/l