

ANNATA

Il 2020 ha avuto un andamento simile a quello del 2019: un inverno mite e umido seguito da un'estate asciutta con diversi episodi canicolari, anche se meno estreme rispetto al 2019, che hanno avuto comunque un impatto sulle viti. Fortunatamente, un giugno piuttosto uggioso ha portato un intermezzo umido tra due periodi di siccità. Nonostante le ondate di calore e l'impressione di un soleggiamento costante, la raccolta 2020 ha registrato temperature e presenza di sole relativamente nella norma. Queste condizioni continentali, ma con medie annuali "normali", hanno consentito di realizzare vini maturi ed equilibrati!

La vendemmia si è svolta dal 22 agosto all'11 settembre 2020.

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

COLLECTION 245

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bella tonalità giallo dorato.

Effervescenza regolare e dinamica.

Bouquet di frutti gialli (pesca noce), agrumi maturi e concentrati (limoni) accompagnati da note dolci di polline/petali che ricordano le mandorle (confetti) e il grano appena tagliato. Incredibile maturità del frutto, complesso e intenso, caratterizzato da spiccate note aromatiche, pure e decise, con sfumature leggermente affumicate.

Palato vellutato, carezzevole, ricco e succoso. Le bollicine, quasi salate, sono avvolte in una texture ampia e concentrata; equilibrio raffinato tra materia e freschezza calcarea fragrante, polverosa e salina che regala un'inebriante sensazione di freschezza. Le note affumicate, leggermente boisé, estendono il finale lungo e deliziosamente cesellato.



ELABORAZIONE

ORIGINI:

1/3 nostro vigneto de "la Rivière"
1/3 nostro vigneto de "la Montagne"
1/3 nostro vigneto de "la Côte"

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

VITIGNI:

41% Chardonnay
35% Pinot noir
24% Meunier

245^{esimo} ASSEMBLAGGIO:

RISERVA PERPETUA:

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

VINI DI RISERVA AFFINATI IN LEGNO:

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

VENDEMMIA 2019:

55%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 22%

DOSAGGIO: 7g/l