MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

COLLECTION 243

МИЛЛЕЗИМ

2018 год был теплым, континентальным и поистине уникальным. Лето побило множество исторических рекордов по жаре, засухе и количеству солнечного света. Как результат, пино нуар продемонстрировал роскошную текстуру, шардоне, собранный нами идеально спелым, был насыщенным и солоноватым, а менье - интенсивно фруктовыми.

Сбор урожая проходил с 27 августа по 8 сентября.

Каждое шампанское линейки Collection – это радикальная смена образа и новый рубеж, который достигает Louis Roederer в поисках безупречных вкусов. Каждый раз уникальный, но всегда точно узнаваемый стиль!

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Яркий золотой цвет с мерцающими отблесками.

Тонкий динамичный мусс с длительнм перляжем.

Нос открытый и богатый, одновременно объемный и свежий. Корзина спелых, но нежных фруктов, в которой мы с точностью находим желтые фрукты (слива мирабель) от пино нуара, дополненные сладкими цитрусовыми (лимонный тарт) и ароматами нежных белых цветов (жасмин) от шардоне. Через несколько минут появляются нотки автолиза: дымные оттенки и слегка поджаренные тосты.

Богатая и хорошо структурированная текстура завораживает: плотная тельность продлевается солоноватой свежестью и приятной горчинкой. Сила и мощь мастерски выдержанного пино нуара восхитительно уравновешивается меловой свежестью шардоне, которые доминируют в этом ассамбляже.

Теплый и щедрый тиль Collection появился благодаря удивительной зрелости урожая 2018 года. Но свежесть, энергия и сложность Réserve Perpétuelle, созданного в 2012 году, а также выдержанные в дубовых фудрах резервные вина придают ассамбляжу утонченность и стойкость!

ВИНИФИКАЦИЯ

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

1/3 виноградники Долины Марны
1/3 виноградники Монтань-де-Реймс
1/3 виноградники Кот-де-Блан

Виноград, выращенный на собственных виноградниках Дома Louis Roederer, дополняется виноградом со специально отобранных участков из "Сердца терруара", которые возделывают наши партнеры.

СОРТОВОЙ СОСТАВ:

42% шардоне
40% пино нуар
18% менье

243-ОЙ АССАМБЛЯЖ:

ВЕЧНЫЙ РЕЗЕРВ: 31%
(2012, 2013, 2014, 2015, 2016,2017)

РЕЗЕРВНЫЕ ВИНА, ВИНИФИЦИРОВАННЫЕ В ДУБОВЫХ БОЧКАХ:
10% (2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017)

ВИНТАЖ 2018: 59%

МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ: 26%

ДОЗАЖ: 8 г/л