MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

COLLECTION 245

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!

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 frescura 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.

VARIEDADES:

41% Chardonnay
35% Pinot noir
24% Meunier

ENSAMBLAJE Nº 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