

COLLECTION 241

МИЛЛЕЗИМ

Несмотря на неоднозначность погодных условий 2016 года, качество винограда было отменным. После прохладной, влажной и довольно поздней весны наступило сухое и жаркое лето, отмеченное знойным периодом в конце августа. Сухая солнечная погода во время сбора урожая позволили сохранить прекрасную зрелость винограда. Такие условия идеальны для пино нуар, который сочетает выразительную фруктовость шелковистую текстуру. Не отстает по уровню и шардоне, получившийся в более классической, минерально-солоноватой стилистике.

Сбор урожая был произведен с 15 сентября по 1 октября 2016 года.

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

Ассамбляж кюве Collection 241 основан на выдающейся структурности пино нуар из Монтань-де-Реймс. Эта характерная черта особенно ярко проявляется в 2016 году: вино раскрывается палитрой золотистых фруктов и солоноватых нот, слегка подрумяненных на огне. Округлое и сочное во вкусе, с солоновато-минеральными оттенками. Строгое, элегантное и свежее вино.



ВИНИФИКАЦИЯ

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

- 1/3 виноградники Долины Марны ("Вина Реки")
- 1/3 виноградники Монтань-де-Реймс ("Вина Гор")
- 1/3 виноградники Кот-де-Блан ("Вина Холмов")

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

СОРТОВОЙ СОСТАВ:

- 40% шардоне
- 42% пино нуар
- 18% менье

241-ОЙ АССАМБЛЯЖ:

ВЕЧНЫЙ РЕЗЕРВ: 34%
(2012, 2013, 2014, 2015)

**РЕЗЕРВНЫЕ ВИНА, ВИНФИЦИРОВАННЫЕ
В ДУБОВЫХ БОЧКАХ:** 10%
(2011, 2012, 2013, 2014, 2015)

ВИНТАЖ 2016: 56%

ЕМЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ: 30%

ДОЗАЖ: 8 г/л