

## COLLECTION 242

### МИЛЛЕЗИМ

2017 стал по-настоящему экстремальным годом. Необычайно сухая и теплая погода зимой и в первой половине весны сменилась резким похолоданием. С 17 по 29 апреля были зафиксированы рекордные ночные заморозки, достигавшие -12 °С. Затем пришло хмурое, влажное и не особенно жаркое лето. Конец августа выдался влажным и знойным, как в тропиках, что способствовало масштабному распространению серой гнили на ягодах пино нуар и пино менье. В итоге сбор урожая был произведен в максимально сжатые сроки, а завершающим этапом стала невероятно кропотливая и тщательная селекция винограда.

Сбор урожая был произведен с 31 августа по 9 сентября 2017 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

Основу ассамбляжа ювье Collection 242 составляет шардоне, который достиг невероятного качества в условиях винтажа 2017. Идеально вызревший шардоне придает вину ароматы спелых, сладких фруктов, которые дополняет деликатный, еле заметный оттенок дубовой выдержки. Щедрое и спелое вино, с обволакивающей текстурой, типичной для выдающихся вин из шардоне. Пино нуар и пино менье из Долины Марны вносят финальные штрихи в роскошный, бархатистый и сочный вкус вина. Прекрасная динамичная свежесть в послевкусии.



### 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:**

- 42% шардоне
- 36% пино нуар
- 22% менье

#### **242-ОЙ АССАМБЛЯЖ:**

**ВЕЧНЫЙ РЕЗЕРВ:** 34%  
(2012, 2013, 2014, 2015, 2016)

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

**ВИНТАЖ 2017:** 56%

**ЕМЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ:** 34%

**ДОЗАЖ:** 8 г/л