

## COLLECTION 244

### AÑADA

¡2019 fue un año muy seco y continental que batió todos los récords históricos de temperatura durante olas de calor inusualmente intensas! Los rendimientos moderados y la magnífica madurez han dado lugar a vinos a la vez densos y frescos.

La vendimia tuvo lugar del 10 al 21 de septiembre.

*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

Hermoso color amarillo dorado, muy de Champagne.

Efervescencia densa y regular con burbujas ultrafinas.

Bouquet amplio y profundo de frutas maduras (melocotón de viña y pera william) combinadas con cítricos (limón y naranja sanguina). Las notas yodadas y de humo, ligadas a la autólisis y a la crianza en madera, aportan frescura aromática. Les siguen notas de tiza y una ligera reducción que sugiere un vino concentrado y potente.

La deliciosa entrada en boca muestra una textura potente y golosa, con una sensación muy jugosa y concentrada, comparable a morder una fruta madura. El líquido, suave y aterciopelado envuelve el paladar pero se aligera inmediatamente gracias a su delicada efervescencia. Una hermosa línea de frescura caliza proporciona longitud. El vino se muestra goloso, con esa veta ligeramente tostada, y a la vez muy fresco, gracias a un final que hace salivar. Finalmente, se imponen las notas de humo para apoyar este final tan sabroso.

La Collection 244 marca el regreso de la textura de la variedad Meunier de Marne et de Montagne, que aporta una sensación golosa a los Pinot noirs y a los estructurados y salinos Chardonnays.



### 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.*

#### VARIETADES:

41% Chardonnay  
33% Pinot noir  
26% Meunier

#### ENSAMBLAJE N° 244:

##### RESERVA PERPETUA:

36% (2012/2013/2014/  
2015/2016/2017/2018)

##### VINOS DE RESERVA CRIADOS EN MADERA:

10% (2012, 2013, 2014,  
2015, 2016, 2017, 2018)

##### VENDIMIA 2019:

54% (5% de ello vinificado en madera)

##### FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 35%

DOSIFICACIÓN: 7g/l