

## COLLECTION 244

### МИЛЛЕЗИМ

2019 год выдался сухим и континентальным. За несколько волн жары были побиты все температурные рекорды предыдущих лет. Благодаря средней урожайности и великолепной зрелости ягод, получились насыщенные и свежие вина.

Сбор урожая прошел с 10 по 21 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

Красивый золотистый цвет с типичными для шампанского отблесками.

Длительный, динамичный и невероятно тонкий перляж.

Корзина спелых фруктов (дикие персики, груша Вильямс), дополненные цитрусовыми (лимоны, красные апельсины). Ноты автолиза и выдержки в дубовых бочках (минеральные и дымные оттенки) добавляют свежести в аромате. Затем появляются меловые нотки и легкий намек на редукцию, предвосхищающая мощь и насыщенность вина.

Текстура вина богатая и насыщенная, как будто вы откусываете зрелый фрукт. Тело вина легкое и обволакивающее, перляж деликатный. Меловая свежесть держит в напряжении. Вино совмещает восхитительную насыщенность, легкие ноты поджаренного хлеба и невероятную свежесть в продолжительном послевкусии. В финише доминируют дымные оттенки.

Ассамбляж Collection 244 отмечен возвращением меньше из Долины Марны и Монтань-де-Реймс: он добавляет приятную насыщенность мощному и солоноватому ассамбляжу из пино нуар и шардоне.



### 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:

41% шардоне  
33% пино нуар  
26% меньше

#### 244-ОЙ АССАМБЛЯЖ:

**PERPETUAL RESERVE**  
*("ВОЗОБНОВЛЯЕМЫЙ РЕЗЕРВ"):*  
36% (2012/2013/2014/  
2015/2016/2017/2018)

**РЕЗЕРВНЫЕ ВИНА, ВИНИФИЦИРОВАННЫЕ  
В ДУБОВЫХ БОЧКАХ:**  
10% (2012, 2013, 2014,  
2015, 2016, 2017, 2018)

**ВИНТАЖ 2019:**  
54% (5% винифицировано  
в дубовых бочках)

**МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ: 35%**

**ДОЗАЖ: 7 г/л**