



Champagne Brut

Collection 243

La profondeur du Pinot rencontre la tension calcaire:

Description:

Expression du savoir-faire le plus raffiné et carte de visite de la maison Roederer, la Collection 246 illustre brillamment la fusion parfaite entre la précision, la durabilité et plusieurs siècles d'expériences. Cette cuvée est le 246e assemblage depuis la fondation en 1776: il s'agit d'une alliance fascinante entre histoire et style contemporain. Elle est composée pour moitié de vins du millésime 2021, complétés par des vins de réserve vieillis issus des récoltes 2012 à 2020. L'élevage en fûts de chêne de près d'un quart de la cuvée confère à ce champagne sa profondeur, sa structure et sa complexité aromatique.

Profil aromatique:

Jaune clair. Bouquet de poires mûres et de carambole avec en arrière nez des amandes blanches, des fleurs de camomille, des abricots secs et du safran. Bouche d'une profondeur moyenne et d'une fine fraîcheur citronnée, mousse crémeuse soulignée par une jolie note salée, persistance minérale.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: France

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 44% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 26% Pinot Meunier

N° article: 05507--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut

Collection 243

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Wine & Spirits 90/100, Wine Spectator 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	44% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 26% Pinot Meunier
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.