



## Champagne Brut

Collection 243

Il biglietto da visita di Louis Roederer

### Descrizione:

Espressione della più raffinata maestria artigianale e biglietto da visita della maison Roederer, la Collection 246 dimostra in modo impressionante come precisione, sostenibilità e secolare esperienza possano fondersi in perfetta armonia. Questa cuvée è il 246° assemblaggio dalla fondazione nel 1776: un affascinante connubio tra storia e stile contemporaneo. È composta per metà da vini dell'annata 2021, integrati da vini di riserva invecchiati provenienti dai raccolti dal 2012 al 2020. Circa un quarto della cuvée totale è stato affinato in botti di legno, conferendo a questo champagne profondità, struttura e complessità aromatica.

### Profilo aromatico:

Giallo chiaro. Bouquet di pere mature e carambole con mandorle bianche, fiori di camomilla, albicocche secche e zafferano al retrogusto. Bocca di media profondità e fine freschezza limonosa, spuma cremosa sottolineata da una bella nota salina, persistenza minerale.

### Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccio-perca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Allevamento:** in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 44% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 26% Pinot Meunier

**Numero articolo:** 05507--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut

Collection 243

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Parker 92/100, Wine & Spirits 90/100, Wine Spectator 91/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	44% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 26% Pinot Meunier
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.