



CHAMPAGNE BRUT " COLLECTION 243
" LOUIS ROEDERER N.M.

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 42 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir, 18 % Pinot meunier

Note de dégustation :



Température de service : 7 C°
Potentiel de garde : 3 ans
Suggestion(s) gastronomique :



Commentaires du sommelier :

La cuvée Collection 243 représente le 243^{ème} assemblage de la Maison Roederer depuis sa création. Elle est élaborée à partir de 31% de Réserve Perpétuelle de la Maison (réserve de vins débutée avec le millésime 2012, enrichie chaque année de la dernière vendange et conservée en cuves inox), de 10% de vins de réserve élevés sous bois issus des millésimes 2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016 et est complétée par 59% des réussites de la vendange 2018. Digne successeur de la cuvée Brut Premier, ce champagne fin, précis et complexe reflète l'art de l'assemblage de la Maison Roederer et se révèle comme le grand vin multi-millésimé de la Maison.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

