



CHAMPAGNE BRUT " COLLECTION 244 " LOUIS ROEDERER N.M.

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 41 % Chardonnay, 33 % Pinot Noir, 26 % Pinot meunier

Note de dégustation :



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



Commentaires du sommelier :

Composée de 54% de la vendange 2019, Collection 244 est une ode au goût et à l'hédonisme. Le Chef de Caves compose chaque fois une nouvelle partition, s'inspirant de la tonalité de l'année en lui ajoutant les vins de la Réserve Perpétuelle et les vins de réserve élevés sous bois.

La Réserve Perpétuelle représente une part significative de l'assemblage de Collection, son point d'équilibre et de fraîcheur : 36% pour Collection 244. Parallèlement à cette Réserve Perpétuelle, 10% de vins issus d'années antérieures et des jeunes parcelles du domaine Cristal, élevés en foudres de chêne français, sont adjoints à l'assemblage.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

