



CHAMPAGNE BRUT " COLLECTION 245 " LOUIS ROEDERER N.M.

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 41 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 24 % Pinot meunier

Note de dégustation :

Belle couleur jaune citron. Effervescence régulière et dynamique. Bouquet de fruits jaunes (nectarine), d'agrumes mûrs et concentrés (citron). Impressionnante maturité de fruit, aboutie et complexe, qui tient une note aromatique haute, pure et intense. Bouche veloutée, caressante, ample et juteuse. La bulle, presque saline, est enrobée dans une texture concentrée et large; équilibre raffiné entre matière et fraîcheur calcaire. Les notes fumées, légèrement boisées, allongent la finale longue et délicieusement

Température de service : Entre 7 et 8 C°

Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, toast au saumon fumé, langoustines grillées.



Commentaires du sommelier :

La cuvée Collection 245 est composée à 55% de vin de la vendange 2020 et de 45% de vins de réserve (dont 10% élevés sous bois). L'année 2020 a suivi une trajectoire semblable à celle de 2019 : hiver doux et arrosé suivi d'un été sec avec plusieurs canicules, certes moins extrêmes que 2019, mais qui ont eu un impact sur la vigne. Heureusement, un mois de juin assez maussade a permis un intermède humide entre deux périodes sèches. Malgré les coups de chaud et l'impression d'ensoleillement permanent qui ont marqués les esprits, la campagne 2020 ressort avec des températures et une insolation relativement normales. Ces conditions continentales, mais aux moyennes annuelles "normales", ont permis l'élaboration de vins mûrs et équilibrés ! Dosage : 7g/l



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

