



COLLECTION 246

LOUIS ROEDERER

O Collection 246 é um champagne preciso, suave e vivo. A sua leveza refrescante provém da excepcional proporção de Chardonnay, que lhe confere finesse, elegância, mineralidade calcária e salinidade, aproximando-o do estilo de certos Blancs de Blancs.

Características

PROVENIÊNCIA

Origem: 1/3 da Vinha "La Rivière", 1/3 da Vinha "La Montagne" e 1/3 da Vinha "La Côte". As uvas cultivadas nas propriedades de Louis Roederer são complementadas por uvas das parcelas dos nossos viticultores parceiros, selecionadas no "Coração do Terroir".
Encepamento: 54% Chardonnay, 35% Pinot Noir e 11% Meunier.
Blend 246: 35% de "Reserva Perpétua" (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020); 10% de vinhos "Reserva envelhecidos em Carvalho" (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017); 24% de "vinhos em Carvalho", e 55% da vindima de 2021.
Fermentação Maloláctica: 30%.
Dosagem: 7g/l.

ANO

A 246^a vindima na Louis Roederer foi desafiante, extenuante e, de muitas formas, confusa. 2021 será recordado como um ano em que a equipa de viticultura demonstrou um compromisso inabalável perante aquela que foi, provavelmente, uma das épocas mais difíceis para a viticultura desde 1958, resultando em baixos rendimentos! A vindima decorreu de 13 a 30 de setembro de 2021.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: Champagne de cor dourada, com reflexos brilhantes e luminosos, de bolha muito fina e uniforme.
Aspeto Olfativo: O bouquet revela frutos amarelos (ameixa mirabelle e nectarina) e citrinos cristalizados (limão), complementados por notas tostadas e amadeiradas (baunilha) provenientes dos 24% de vinhos vinificados nos foudres de carvalho francês. As finas notas redutivas (marisco) acrescentam complexidade e charme, conferindo ao vinho um carácter lapidado, esculpido pelo Chardonnay.
Aspeto Gustativo: Na boca, é leve e delicado, com sabores frutados (pêssego) e florais (pólen). As bolhas libertam-se suavemente, com textura macia e cremosa, criando uma sensação de "água na boca" graças às nuances salgadas e de giz seco que se sentem na língua e nos lábios.
 A textura a meio do palato é fresca, oleosa, pulverulenta e vibrante. O final é sereno e gracioso, realçado por notas redutivas fumadas e tostadas, características da Reserva Perpétua.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Collection Louis Roederer 750 ml

6

10,12

400 x 252 x 170 mm