

DRINKS.

Louis Roederer Collection 244 avec Coffret Cadeau 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802756
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne-Ardenne
Embouteilleur	Champagne Louis Roederer, 21 Boulevard Lundy, CS 40014, 51722 Reims Cedex, France
Marque	Louis Roederer
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	>3 ans
Dégustation	avec des notes juteuses et concentrées de pêches, de poires Williams et d'agrumes, accompagnées de notes fraîches de craie ainsi que d'un léger fumé.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de 42% de Pinot Noir, 33% de Chardonnay et 26% de Pinot Meunier
L'emballage	mit Verpackung
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



ROSIER	NON SPECIÉ
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	6-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer

Description

Louis Roederer est l'une des dernières grandes maisons de champagne indépendantes et familiales, actuellement dirigée par la septième génération de Frédéric Rouzaud. L'histoire de Roederer a commencé en 1833 avec Louis Roederer. Louis a suivi une approche visionnaire lorsqu'il a acquis quelques-uns des grands crus de Champagne au milieu du 19e siècle. Il s'agissait d'une méthode inhabituelle pour l'époque, car les autres domaines viticoles achetaient plutôt les raisins aux viticulteurs. Mais Louis s'est focalisé sur ses propres vignobles, sur le développement de la qualité des sols et sur l'amélioration constante des méthodes d'exploitation. Cela s'est avéré payant très tôt.

Le Brut Collection 244 est la 244e composition de la maison de champagne depuis sa création. Les raisins proviennent à raison d'un tiers des domaines de "La Rivière", "La Côte" et "La Montagne". Le champagne Multi-Vintage a été composé à partir de trois éléments : (1) 36% de la Réserve Perpétuelle, enrichie chaque année avec la dernière récolte et stockée dans de grandes cuves en acier inoxydable, (2) 10% de vins de réserve élevés sous bois et (3) 54% des meilleurs vins de la dernière récolte, dans ce cas de l'année 2019. Le champagne a ensuite été stocké pendant presque quatre ans dans la cave à bouteilles. Grâce à cette composition particulière, on s'assure que le vin soit frais, complexe, plein et riche.