



Louis Roederer - Collection

Vignoble

Créée en 1876, la maison Louis Roederer rassemble les Grands Crus de la montagne de Reims, de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs.

Vinification

Un vin issu d'un assemblage de réserve perpétuelle pour 35% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016), d'une majorité de Chardonnay, Pinot noir et Meunier issu du millésime 2017, ainsi que d'une petite partie de vin de réserve élevés sous bois (2009, 2011, 2013, 2014, 2015 et 2016). Une fermentation malolactique s'effectue pour la réserve perpétuelle. Le dosage est de 8g/L.

Dégustation

L'assemblage de Collection est basé sur une dominante de Chardonnay, grande réussite de la vendange. Ces chardonnay de grande maturité confèrent à l'assemblage une note de fruits mûrs et sucrés complétée par de fines notes boisées. La bouche est mûre, généreuse avec cet enrobage typique des grands Chardonnay. Les Pinot noir et Meunier de la Vallée de la Marne viennent compléter l'allure gourmande, veloutée, large et la matière juteuse. Une belle fraîcheur dynamique en finale.

CARACTÉRISTIQUES

Cépage : Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Goût et saveur : Brut

Taux d'alcool : 12°

Allergène : Sulfites

Conseil de service

Le compagnon de poisson comme un saumon ou bien un turbot en sauce par exemple.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant