



MAISONS MARQUES ET DOMAINES

## Champagne Louis Roederer Collection 242

### Producteur:

La Maison Louis Roederer est une des rares sociétés qui soit restée, depuis sa fondation en 1776, une propriété familiale. Elle fait partie des trois plus importantes maisons de champagne indépendantes à ce jour. La plus grande richesse de Champagne Louis Roederer réside dans son vignoble de 242 hectares - l'un des plus beaux de Champagne - harmonieusement réparti entre les principales zones de production Montagne de Reims, Vallée de la Marne et Côte des Blancs. Les parcelles de ce vignoble sont classées à 98 % sur l'échelle des Crus et couvrent les 2/3 des besoins en raisins de la Maison. Le fleuron de la maison Louis Roederer est sa cuvée Cristal. Elle fut spécialement créée pour le Tsar Alexandre II en 1876. Elle est élaborée avec le même soin et les mêmes exigences, à partir des raisins exclusifs du vignoble Roederer provenant des 10 secteurs classés 100 % Grands Crus et plantés de vignes âgées d'au moins 25 ans. Tous ces critères sont la clef du succès de ce merveilleux champagne, l'un des plus recherchés au monde.

### Note de dégustation:

L'assemblage de Collection 242 est basé sur une dominante de Chardonnays, grande réussite de la vendange 2017. Ces chardonnays 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 Chardonnays. Les Pinots noirs et Meuniers de la Vallée de la Marne viennent compléter l'allure gourmande, veloutée, large et la matière juteuse. Belle fraîcheur dynamique en finale.

**Appellation:** Champagne AOC

### Assemblage:

42% Chardonnay, 22% Meunier, 36% Pinot Noir.

Terroirs: 1/3 Vignoble de "La Rivière", 1/3 Vignoble de "La Montagne", 1/3 Vignoble de "La Côte"; 242ème assemblage: Vendange 2017; Vins de réserve élevés sous bois: 12% (2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016); Fermentation malolactique: 34%; Réserve perpétuelle: 34% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016); Dosage: 8g/l

### Notation:

Falstaff	94 Points
J. Suckling	94 Points
Wine Enthusiast	94 Points

**Température de consommation:** 7-10 °C

### Information complémentaire:

Dans notre assortiment, nous tenons à votre disposition des bouteilles en divers contenus, avec ou sans étui et de différents millésimes. N'hésitez pas à contacter votre directeur régional ou tout simplement à consulter notre liste de prix actuelle.

