

ANNATA

Il 2019, arido e continentale, ha battuto tutti i record storici delle temperature durante una successione di ondate di caldo torrido! Rese moderate e dalla splendida maturazione caratterizzano i vini, densi e freschi al tempo stesso.

La vendemmia si è svolta dal 10 al 21 settembre.

*Ogni Collection
rappresenta un passo avanti,
un nuovo capitolo nel mondo
del gusto della Maison.
Ogni volta unico ma sempre
decisamente Roederer!*

COLLECTION 244

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bel colore giallo dorato, molto Champagne.

Effervescenza densa e regolare con bollicine estremamente fini.

Bouquet ampio e profondo di frutti maturi (pesca della vigna, pera William) e agrumi (limone, arancia rossa). Le note iodate, affumicate, dovute all'autolisi e all'affinamento in legno, aggiungono freschezza aromatica. Seguono note di gesso, di leggera riduzione che lasciano intravedere un vino concentrato e potente.

Attacco piacevole e dalla texture potente e ricca. Sensazione molto succosa e concentrata, come se si mordesse un frutto maturo. La materia è delicata e carezzevole, avvolge il palato ma è subito alleggerita dalla delicata effervescenza. La lunghezza è conferita da una bella vena di freschezza gessosa. È contemporaneamente di assoluta prelibatezza, con un lato leggermente tostato, e di assoluta freschezza, grazie a un finale sapido. Le note affumicate prendono poi il sopravvento per sostenere un finale ricco di sapore.

Collection 244 segna il ritorno del Meunier della Marna e della Montagna nella texture; ciò conferisce grande prelibatezza ai Pinot noir e agli Chardonnay strutturati e salini!



ELABORAZIONE

ORIGINI:

1/3 nostro vigneto de "la Rivière"
1/3 nostro vigneto de "la Montagne"
1/3 nostro vigneto de "la Côte"

Integriamo le uve dei vigneti di proprietà con quelle provenienti da parcelle selezionate "Cœur de Terroir" presso dei viticoltori partner.

VITIGNI:

41% Chardonnay
33% Pinot noir
26% Meunier

244^{esimo} ASSEMBLAGGIO:

RISERVA PERPETUA:

36% (2012/2013/2014/
2015/2016/2017/2018)

VINI DI RISERVA AFFINATI IN LEGNO:

10% (2012, 2013, 2014,
2015, 2016, 2017, 2018)

VENDEMMIA 2019:

54% (di cui il 5% vinificati in legno)

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 35%

DOSAGGIO: 7g/l