



## Champagne Louis Roederer Collection 246

Louis Roederer

<b>Type</b>	Vin pétillant
<b>Origine</b>	France, Champagne
<b>Producteur</b>	Louis Roederer Champagne
<b>Expansion</b>	Fermentation en bouteille
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 15 ans
<b>Température de service</b>	8- 10° C
<b>Teneur en alcool</b>	12.5 %
<b>Cépages</b>	Pinot Meunier, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
<b>Numéro d'article</b>	43309111

### Commentaires

La Collection Roederer vieillit entre 3 et 4 ans dans les caves de Louis Roederer. Il s'agit d'une cuvée pleine de profondeur et de richesse aromatique qui peut être dégustée maintenant ou après quelques années de maturation. Chaque assemblage possède sa propre complexité unique. Ce champagne pour épicuriens est le grand champagne multi-vintage de la maison et témoigne de la grande qualité des vins de Louis Roederer. La Collection Roederer dévoile d'abord des notes de fruits à chair blanche, de zestes d'agrumes et de fleurs d'acacia. Au contact de l'air suivent de légers arômes de noisettes grillées typiques d'un chardonnay. La structure longue et pure se termine par une note saline très agréable. La fraîcheur, la précision et la finesse de la Collection en font un champagne exceptionnellement accessible, mais qui évolue aussi merveilleusement au fil du temps pour révéler des arômes encore plus complexes et précis. un nouveau chapitre de la prestigieuse histoire de la maison Roederer s'ouvrira à l'été 2021. 4

### Recommandation culinaire

De petites entrées, associées à de la baguette, de la pâte à tartiner aux olives, de la betterave rouge, du raifort, de la crème de noix de cajou, du fromage par exemple (chèvre), du Gouda ou du Brie aux noix, du jambon fumé, des olives, des légumes, du mélange montagnard et des raisins se marient également bien avec le champagne. Les crackers au fromage à la crème et aux tranches de caviar ou de saumon sont également parfaits pour les apéritifs.

## Notes de dégustation

---

Equilibre entre jeunesse et maturité, séduction et caractère, fraîcheur et vinosité, la Collection Brut est un vin d'assemblage développé et structuré, élégant et énergique aux vibrations uniques. Cadre structuré, absolument peu de richesse et de longueur. Il est complet, complexe, moderne et puissant à la fois et pourtant toujours un grand classique.