



LOUIS ROEDERER COLLECTION 242

Anticamente denominata "Brut Premier", questa cuvée è la produzione di diverse zone della casa di Roederer: 34% del vigneto denominato "La Rivière", 33% del vigneto denominato "La Montagne" e 33% del vigneto denominato " La Costa".

Questa cuvée "collezione 242" rappresenta il 242° blend della Maison Roederer dalla sua creazione. È ottenuto dal 34% di Réserve Perpétuelle di diverse annate, di cui una parte è stata affinata in legno e completata con il 56% della vendemmia di 3 anni fa. L'uva Chardonnay è la maggioranza e i Pinot Nero e Meuniers provengono dalla Valle della Marna.

Il colore è oro con riflessi cangianti

Al naso e al palato, la cuvée rivela note di frutti bianchi come pesca a grappolo, scorza di agrumi come kumquat e limone, fiori bianchi come acacia o pero con un leggero tocco di nocciola tostata.

Il finale è lunghissimo su eleganti sentori di rovere vaniglia con una mineralità molto bella e molto pura.

Da servire tra i 10 e i 12°C su crostini di foie gras d'oca o d'anatra del Quercy o salmone affumicato della Scozia, su un luccio o un rombo al burro bianco, carni bianche aromatizzate con una grattugiata di tartufo nero del Périgord.

Può essere conservato in cantina per diversi anni con successive degustazioni per misurarne il picco qualitativo. Le bottiglie verranno conservate coricate al riparo da rumori e vibrazioni con un tasso di umidità ottimale del 70%.

DENOMINAZIONE: Champagne

VARIETÀ DI UVA :42% Chardonnay, 36% Pinot noir, 22% Pinot meunier

GRADO DI ALCOL :12°

FORMATO :750ml TEMPERATURA DI SERVIZIO : 8 - 10%





RIGONI SRL – VIA ENRICO TOTI, 7 – LECCO 23900 – TEL. 0341/1890063 – info@rigonisrl.it