



Champagne Roederer Collection 246 Brut

L'assemblage de la Collection est basé sur des raisins de chardonnay. Celui-ci confère à la composition du vin une douceur délicieuse et des notes de fruits mûrs avec une touche boisée. En bouche, le champagne se montre généreux et mûr avec la plénitude typique des grands chardonnays. Les raisins de pinot noir et de meunier de la vallée de la Marne renforcent le caractère savoureux, souple, juteux et généreux de ce vin. La finale est joliment dynamique et fraîche.

Producteur	Champagne Roederer
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	7° - 10°
Conservation	10 années
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322798
Accord mets et vins	Fruits de mer, Poisson, Plats légers, Apéritif



Vinification

Les vins de réserve de différents millésimes sont élevés en fûts de bois. Dosage : 7g/L

Terroir

1/3 vignoble "La Rivière" 1/3 vignoble "Montagne" 1/3 vignoble "La Côte".

Histoire

Louis Roederer est l'une des rares maisons de champagne à être restée une entreprise familiale depuis sa création en 1776. Le plus grand capital de Champagne Louis Roederer réside dans les 240 hectares de ses propres vignes - situées dans les meilleurs endroits de la Champagne.

