



## Champagne Roederer Collection 247 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                        | 38 cl                                          |
| Alcool                        | 12.5 %                                         |
| Température de consommation   | 7° - 10°                                       |
| Conservation                  | 10 années                                      |
| Cépages                       | Meunier, Chardonnay, Pinot Noir                |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                          |
| Numéro d'article              | 323388                                         |
| 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.

