



Champagne Roederer Collection 247 Brut

L'assemblaggio della Collezione è basato su uve Chardonnay. Questo conferisce alla composizione del vino una meravigliosa dolcezza e note di frutta matura con un tocco di legno. Al palato, lo champagne è generoso e maturo, con la pienezza tipica dei grandi Chardonnay. Le uve Pinot Noir e Meunier della Valle della Marna esaltano il carattere sapido, morbido, succoso e generoso di questo vino. Il finale è splendidamente dinamico e fresco.

Produttore	Champagne Roederer
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	7° - 10°
Invecchiamento	10 anni
Vitigni	Meunier, Chardonnay, Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323388
Adatto a	Frutti di mare, Pesce, Piatti leggeri, Aperitivi



Vinificazione

I vini di riserva di diverse annate vengono affinati in botti di legno. Dosaggio: 7g/L

Terroir

1/3 Vigneti "La Rivière" 1/3 Vigneti "Montagne" 1/3 Vigneti "La Côte"

Storia

Louis Roederer è una delle poche case produttrici di Champagne che è rimasta di proprietà della famiglia fin dalla sua fondazione nel 1776. La più grande risorsa di Champagne Louis Roederer risiede nei 240 ettari di vigneti di proprietà, nei migliori siti della regione di Champagne.

