



LOUIS ROEDERER COLLECTION

PRODUIT

ACTIE: KOOP 6 + KRIJG 1 GRATIS

Een champagne in beweging – The Collection Spirit

Louis Roederer tart de regels met de **Collection 245**, een levendige cuvée die een nieuw tijdperk van vrije en verantwoorde creatie inluidt. Als opvolger van de Brut Premier drukt deze cuvée de wens van het Huis uit om een levendige, op vintage geïnspireerde champagne te creëren, gebaseerd op de **oogst van 2020**, verrijkt met **reservewijnen gerijpt op eikenhout** en de **Perpetual** die in 2012 werd geïntroduceerd.

Het getal 245 verwijst naar de **245e oogst sinds de oprichting van het Huis in 1776** en benadrukt het erfgoed en de evoluerende dimensie van deze Collectie. Een champagne die niet probeert een stijl te bevriezen, maar juist de aard van de jaargang, de rijkdom van de terroirs en de duurzame visie van biodynamische wijnbouw tot uitdrukking wil brengen.

Smaak – Balans, Diepte en Energie

Voor het oog een stralende gouden kleur met sprankelende accenten. De neus is precies en intens fruitig: tonen van rijpe peer, citrusschil, geroosterde hazelnoot en een vleugje zilte. In de mond is de aanzet vol en gestructureerd, waarna hij overgaat in een **minerale frisheid en zijdezachte bruis**. De lange en smaakvolle afdrank onthult een gecontroleerde complexiteit, een kenmerk van de zorgvuldig samengestelde blend.

Collection 245 is zowel te genieten als aperitief als bij verfijnde gerechten zoals carpaccio van zeebrasem, risotto met paddenstoelen of gebraden gevogelte met truffels.

Een Maison onder de meest bewonderde ter wereld

Louis Roederer voert met trots voor het zesde jaar op rij de lijst van Meest Bewonderde Champagnemerken aan. Deze onderscheiding belooft de constante uitmuntendheid, de familiale onafhankelijkheid, de toewijding aan duurzame wijnbouw en het vermogen om te innoveren zonder ooit de ziel van de champagnes te verraden.

Een welverdiende erkenning voor een huis dat met Collection 245 de champagne van morgen opnieuw uitvindt.

PROFIL GUSTATIF

Attribut	Intensité Relative
Léger	10%
Sec	20%
Vif	30%
Minéral	40%
Puissant	50%
Moelleux	60%
Rond	70%
Fruité	80%



NOTATIONS

The Most Admired Champagne
Brand : N° 1

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,375L
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,375L
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir