



LOUIS ROEDERER COLLECTION

PRODUIT

Een champagne in beweging - De geest van de collectie

Louis Roederer tart de regels met de **Collection 244**, 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 een vintage geïnspireerde champagne te creëren, gebaseerd op de **oogst van 2019**, verrijkt met **reservewijnen gerijpt op eikenhout** en de **Perpetual** die in 2012 werd geïntroduceerd.

Het getal 244 verwijst naar de **244e 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 eerder **de aard van de vintage**, de rijkdom van de terroirs en de duurzame visie van biodynamische wijnbouw tot uitdrukking wil brengen.

Proeven – Balans, Diepte en Energie

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

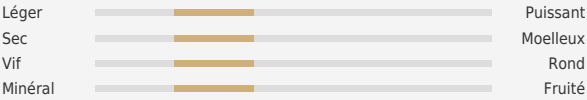
Collection 244 is zowel te genieten als aperitief als bij verfijnde gerechten zoals carpaccio van zeebrasem, risotto met paddenstoelen of gebraden gevogelte met truffels.

Een van 's werelds meest bewonderde champagnehuizen

Louis Roederer voert met trots voor het zesde jaar op rij de lijst van **Meest Bewonderde Champagnemerken** aan. Deze onderscheiding is een eerbetoon aan de consistente 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 champagnehuis dat met Collection 244 de champagne van morgen opnieuw uitvindt.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

The World's Most Admired
Champagne Brand : N°1

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Blanc
Volume	3L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir