



LOUIS ROEDERER COLLECTION

PRODUIT

Presentatie

De *Champagne Louis Roederer Collection 243* is het resultaat van eeuwenoude expertise en een eigentijdse visie en belichaamt de uitmuntendheid van een onafhankelijk familiehuis dat zich sterk inzet voor duurzame wijnbouw. Als opvolger van de prestigieuze Brut Premier cuvée maakt de Collection 243 deel uit van een nieuwe aanpak: die van de perpetual reserve blend, gecombineerd met de frisheid van

2018. Deze champagne is het resultaat van vakmanschap dat precisie, balans en complexiteit combineert. Cuvée 243, genummerd om zijn unieke karakter te benadrukken, vertegenwoordigt de 243e oogst van het Maison, opgericht in 1776 in Reims.

Proefnotities

Collection 243 verleidt met zijn gouden kleur en fijne, aanhoudende bubbels. In de neus onthult hij een verfijnd bouquet van wit fruit, gekonfijte citrus, geroosterde hazelnoot en delicate bloemige tonen. In de mond is de aanzet vol, levendig en elegant, met een zijdezachte textuur ondersteund door een mooie mineraliteit. De afdronk is lang en smaakvol, met een zilte toets die de unieke identiteit van Maison

Roederer symboliseert. Deze blended champagne, gedomineerd door Pinot Noir, brengt perfect de rijkdom en frisheid van de terroirs van de Champagne tot uitdrukking.

Meest Bewonderde Champagnemerken

Meerdere malen uitgeroepen tot « *Meest Bewonderde Champagnemerken ter Wereld* » door **Drinks International**, heeft Maison Louis Roederer zich gevestigd als een wereldwijde referentie voor prestigieuze champagne. Deze erkenning erkent niet alleen de onberispelijke kwaliteit van zijn jaargangen, maar ook zijn visionaire toewijding aan wijnbouw met respect voor het terroir en het milieu. Collection 243 is hiervan het perfecte voorbeeld: een champagne met karakter, die tegelijk authentiek en innovatief is en sterk verbonden met zijn erfgoed.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Blanc
Volume	9L



NOTATIONS

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

Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir