



LOUIS ROEDERER COLLECTION 243

PRODUIT

Robe or éclatante, animée d'une fine effervescence au cordon persistant. Le bouquet s'ouvre avec intensité sur des fruits jaunes mûrs, des agrumes délicats et des fleurs blanches, avant de dévoiler des nuances gourmandes de viennoiserie légèrement toastée. En bouche, l'ampleur du Pinot noir se déploie avec une texture charnue, soutenue par une fraîcheur saline et une pointe d'amertume élégante. La cuvée allie profondeur, énergie et raffinement grâce à la richesse solaire de 2018, subtilement équilibrée par la minéralité des Chardonnays. La Réserve Perpétuelle et les vins élevés en foudres prolongent la complexité et signent une finale d'une grande noblesse.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir



NOTATIONS

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