



LOUIS ROEDERER COLLECTION

PRODUIT

OFFRE: 6 + 1 OFFERTE Un Champagne en mouvement - L'esprit Collection Louis Roederer bouscule les codes avec la **Collection 244**, une cuvée vibrante qui marque une nouvelle ère de création libre et responsable. Héritière du Brut Premier, cette cuvée exprime la volonté de la Maison de composer un champagne vivant, millésimé de l'intérieur, construit sur la **récolte 2019**, enrichie de **vins de réserve élevés sous bois** et du **perpétuel** initié en 2012. Le chiffre 244 fait écho à la **244e vendange depuis la fondation de la Maison en 1776**, soulignant la dimension patrimoniale et évolutive de cette Collection. Un champagne qui ne cherche pas à figer un style, mais à **traduire la nature du millésime**, la richesse des terroirs, et la vision durable de la viticulture conduite en biodynamie. **La dégustation - Équilibre, profondeur et énergie** À l'œil, une robe dorée lumineuse aux reflets scintillants. Le nez est précis, intensément fruité : des notes de poire mûre, de zestes d'agrumes, de noisette grillée et une pointe saline en filigrane. En bouche, l'attaque est ample et structurée, puis laisse place à une **fraîcheur minérale et une effervescence soyeuse**. La finale, longue et savoureuse, révèle une complexité maîtrisée, signature de l'assemblage soigneusement composé. La Collection 245 s'apprécie aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement de mets fins comme un carpaccio de daurade, un risotto aux champignons ou une volaille rôtie à la truffe. **Une Maison parmi les plus admirées au monde** Louis Roederer figure avec fierté pour la sixième année consécutive en tête de classement des **Most Admired Champagne Brands**, une distinction qui célèbre son excellence constante, son indépendance familiale, son engagement pour la viticulture durable et sa capacité à innover sans jamais trahir l'âme de ses champagnes. Une reconnaissance méritée pour une maison qui, avec Collection 244, réinvente le champagne de demain.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Minéral		Fruité

NOTATIONS

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Blanc
Volume	1,5L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	5 ans



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

Cépages

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
