

LOUIS ROEDERER COLLECTION

CHAMPAGNE · FRANÇA

O know-how virtuoso da Maison combinado com a liberdade do estilo Roederer entregam aqui uma notável cuvée multi-vintage. Criada a partir da Reserva Perpétua (coleção de vinhos iniciada na safra 2012 e enriquecida todos os anos com vinhos da última colheita e armazenada em tanques de inox), e dos Vinhos de Reserva envelhecidos em carvalho, complementada pelos melhores vinhos da colheita mais recente, Collection adquire assim modernidade e complexidade e é agraciada com todas as virtudes de um grande champagne. Cada Collection tem, portanto, uma identidade própria, que se revelará gradual e plenamente ao longo do tempo. Um champagne emblemático!



CATEGORIA

Vinho Champagne

TIPO

Champagne

CLASSIFICAÇÃO

AOC Champagne

UVAS

40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 30% Meunier

SAFRA

244

SOLO

Base de calcário cretáceo (craie) das parcelas próprias da Roederer, abrangendo Montagne de Reims, Vallée de la Marne e Côte des Blancs — calcário com cobertura de argila/areia (corpo, do Pinot) e cré quase puro (finesse e mineralidade, do Chardonnay). Forte componente de viticultura biodinâmica/orgânica.

TEOR
ALCOÓLICO
12,5%SERVIÇO
10–12 °C em
taça branco
(não flute)DISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

Versátil — aperitivos, aves, peixes, risotos, queijos meio-curados suaves, pratos de umami.

VINIFICAÇÃO

- Três componentes: vinho do ano-base (2019), a réserve perpétuelle (~10 anos de profundidade, ~30–40% do blend) e vinhos de reserva em madeira. Prensagem suave, fermentação parcial em carvalho, MLF parcial, assemblage, segunda fermentação na garrafa, estágio sur lattes, dosagem baixa (~8 g/l, brut seco).

NOTAS DE PROVA

Cor: dourado palha luminoso, perlage fina.

Aroma: fruta de pomar madura (maçã, pêra), cítrico, fundo de brioche, mel leve, amêndoa, frutas secas e toque cretáceo — complexidade dada pela réserve perpétuelle.

Sabor: ataque maduro e amplo, textura vinosa e cremosa, profundidade das reservas em madeira, mineralidade salina no fundo, final equilibrado e persistente.