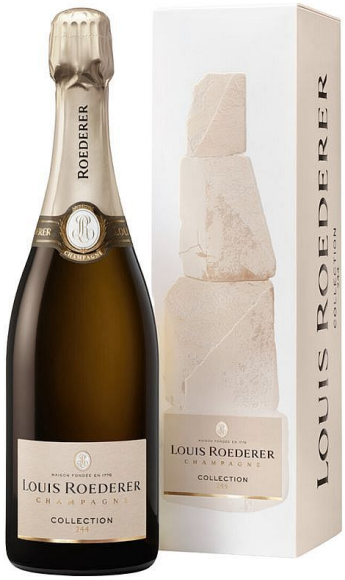
Louis Roederer „ Collection 243 ” brut 1er cru Champagne v krabičce 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CH000204

S cuvée Collection otevírá Louis Roederer novou kapitolu, kterou navazuje na dlouhou historii Brut Premier a zároveň jí dává úplně nový rozměr. Toto multi-ročníkové champagne odhaluje sílu techniky assemblage (scelování), která každým dalším rokem znovu a znovu potvrzuje svoji geniálnost. Je zároveň výsledkem vysokých nároků majitelů na kvalitu s jediným cílem nabídnout opravdu výjimečná vína. Collection také dokládá vizionářského ducha rodiny Rouzaud a jejích předků, umění vidět dostatečně dopředu a nebát se rozhodnutí, která mohou být během na dlouhou trať. Vývojem struktury, formy a stylu navazuje a kontinuálně rozšiřuje dosavadní řadu vín Maison Louis Roederer.

Při výběru parcel, jejichž hrozny budou použity pro cuvée Collection, nastavili vinaři z Louis Roederer nové parametry a dokazují jím svůj talent a cit pro výjimečná vína. V samém srdci oblasti Champagne vyselektovali v první řadě vinice obhospodařované v duchu udržitelného vinohradnictví a parcely ideálně adaptované identitě nového cuvée a zároveň nejvhodnější pro assemblage specifickou pro každý nový ročník. Každý hrozen použitý pro výrobu Collection prochází přísným výběrem a to nejen při samotném vinobraní, ale již během dozrávání na keřích. Cíl je stále stejný, vybrat pro toto champagne jen to nejlepší a zajistit kontinuitu výjimečných vín i u základní řady.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Louis Roederer „ Collection 243 ” brut 1er cru Champagne v krabičce 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Nově je v Collection použitá tzv. réserve perpétuelle, kterou založili počínaje ročníkem 2012 a která je uchovávaná ve velkoobjemových nerezových tancích, bez přístupu vzduchu. Principem je, že každým rokem je k předchozím vínům přidáno cca 20–25 % nového ročníku a stejné množství z réserve pérpetuelle je použito v aktuálním cuvée. Réserve pérpetuelle dodává vínu komplexnost, svěžest a energii. Zároveň vinařský dům Roederer klade větší důraz na vyšší podíl rezervního vína, které leží v dřevěných sudech. Tato vína, která jsou z části z předchozích ročníků a z části z mladých keřů z vinic, jinak určených pro prestižní cuvée Cristal, jsou jejich značkou. Rezervní víno pak rozumně vyvažuje výraznou svěžest, kterou mu dodává réserve pérpetuelle. Výsledkem je mnohem intenzivnější, komplexnější champagne s moderním střihem, slaným akcentem... cuvée se všemi atributy velkého Champagne. Champagne Louis Roederer je jedním z posledních velkých vinařských domů, které od svého začátku zůstaly v rukou jedné rodiny. Od doby, kdy za víny stojí tandem Fréderic Rouzaud a Jean-Baptiste Lecaillon se neobyčejně zvedla kvalita základních vín. A to je jedna z velkých předností tohoto slavného domu – stabilně vysoká úroveň celé řady vín. V roce 2021 nahradilo základní Brut Premier cuvée Collection, jehož název vždy doplňuje číslo, které značí kolikátá sklizeň tvoří základ vína. V roce 2021 to byla Collection 242, tedy ročník 2017, který byl dvě stě čtyřicátou druhou sklizní vinařství. Nově také charakter tohoto vína dokresluje 20 až 25 % réserve perpétuelle. Prestižními cuvée vinařství jsou Cristal a Cristal rosé. Ta dosáhla takového renomé, že je jejich pití v určitých kruzích známkou společenského postavení. Hrozny, z nichž se víno dělá, pocházejí z nejlepších vinic v kategorii grand cru. Na první pohled viditelnou odlišností tohoto prestižního cuvée je láhev s plochým dnem, kterou nechal speciálně navrhnout ruský car z velmi prozaického důvodu, aby bylo snadno odlišitelné od ostatních Champagne. Louis Roederer je jedno z mála takto velkých vinařství, které dělá více jak 90 % vín z vlastních hroznů. Jean-Baptiste Lecaillon je člověk s velmi otevřenou myslí a smyslem pro detail. Právě on stojí za myšlenkou převést všech 242 hektarů vinic do biodynamického režimu. A právě precizní práce s vinnou révou je jedním z tajemství vysoké kvality vín Louis Roederer. Majitel / manager: rodina Rouzaud / Fréderic Rouzaud a Jean-Baptiste Lecaillon Rozloha vinic: 250 ha

Hlavní parametry

Značka	Louis Roederer
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Montagne de Reims
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Louis Roederer Champagne, 21 Boulevard Lundy, 51100 Reims, Francie