Louis Roederer „ Collection 246 ” brut 1er cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CH000211

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 56% Pinot Noir, 34% Chardonnay a 10% Pinot Meunier vypěstované na francouzských vinicích vinařské oblasti Champagne - brut

Každý rok sklepmistr skládá novou symfonii, inspirovanou tonalitami daného roku, a poté přidává vína z Perpetual Reserve a vína z dubových sudů, která jsou rezervní. Kolekce 246, která tvoří 55 % sklizně roku 2021, je ódou na chuť a potěšení z pití. Perpetual Reserve tvoří 35 % směsi Collection 246 a dodává jí rovnováhu a svěžest. Souběžně s Perpetual Reserve se do směsi přidává významný podíl vín z předchozích let a mladých parcel panství Cristal, která jsou zrána ve francouzských dubových sudech. Tato vína z kategorie Reserve jsou charakteristickým znakem Louise Roederera a tvoří 10 % směsi Collection 246.

Toto šampaňské zraje nejméně 4 roky. Charakterizuje ho vyvážený bohatý buket s ovocným nádechem. Již toto základní víno vyniká výrazně plnou vůní a svěží barvou. Jemné perlení doprovází eleganci v chuti a jen těžko lze věřit, že se jedná pouze o neročníkové Champagne! Je velice komplexní a vyvážené, jeho „suchost" podporuje celkový svěží dojem, který lze u vín této kategorie dnes najít zcela výjimečně.

Můžeme ho servírovat jako aperitiv ve spojení s pralinkami z husích jater nebo zauzenými plátky kachních prsou s konfitovanou švestkou.

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

Louis Roederer „ Collection 246 ” brut 1er cru Champagne 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Kolekce 246, která zraje v našich sklepech téměř čtyři roky, je šampaňské svěžesti, živosti a éterické finesy. Neseno napětím a vyvážeností ročníku, svěžestí Perpetual Reserve a komplexností vín z dubových sudů, se rozvíjí s grácií a jemností a odhaluje dokonalou ovocnost evokující mirabelku a kandované citrusy, doplněné jemným nádechem dubu a okouzlujícími praženými a jodizovanými podtóny. Dokonale se hodí k gastronomii a má dlouhý potenciál zrání ve sklepě. Můžete si ho vychutnat hned, ale můžete si ho také uchovat několik let, během nichž se bude dále vyvíjet a odhalovat další aspekt své identity. Ročník 2021 byl obzvláště náročný a vyžadoval plné nasazení našich vinařských týmů, kterým se podařilo zachránit úrodu, i když výnosy byly výrazně sníženy. Tato 246. směs šampaňského domu Louis Roederer vyjadřuje svěžest ročníku a preciznost a napětí, které s sebou přinesla. Chardonnay, zastoupené v neobvykle vysokém podílu v směsi, se ukázaly jako pozoruhodně odolné a daly vzniknout rafinovaným, elegantním a slaným hroznům. Pinot, i když méně silný než obvykle, také zachytil lehký, svěží charakter ročníku. Kolekce 246 je tak jemnou a živou kompozicí, která připomíná charakter některých šampaňských Blanc de Blancs.

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
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	1er Cru & Premier Cru
Ročník	2021
Zrání	4 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
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