

## CHAMPAGNE Roederer Brut 'Collection 243 37,5 cl. - halve fles

Deze meest verkochte Champagne van het huis wordt samengesteld uit druiven afkomstig van drie verschillende wijngaarden nl. "La Rivière", "La Montagne" en "La Côte" de opbrengst wordt aangevuld met aangekochte druiven verkregen van partner wijnbouwers. De druivensamenstelling voor deze Collection 243 is 40% Pinot Noir, 42% Chardonnay en 18% Pinot Meunier. De samenstelling van deze "Collection 243" bestaat voor 59% uit wijn van het oogstjaar 2018. Deze wordt aangevuld met 31% wijn uit de vaste reserve van de oogst 2012 t.m 2017 en 10% op eik gelagerde wijnen uit deze reserve van oogst 2012 t.e.m. 2017. Van deze samenstelling heeft 26% van de wijn de malolactische fermentatie ondergaan. De dosage bedraagt 8g/l. De integratie van de 'reservewijn' (ongeveer 10%) die geduldig heeft kunnen rijpen in één van de honderdvijftig foeders, zorgt voor de complexiteit en de rondheid, typisch voor alle Champagnes van Roederer. Na de samenstelling en de botteling rijpt deze brut " Collection 243' gedurende 3 jaar in de rustige kelders van het huis. Ook na de 'dégorgement' blijft hij nog 6 maanden in de kelders van Roederer om mooi samen te smelten en helemaal klaar te zijn voor gebruik eens de fles de eindconsument bereikt. Het is een Champagne die fruit en jeugdige frisheid prachtig verenigt met de rondheid en vinositeit van volledig uitgerijpte wijnen. Hij is mooi gestructureerd en energiek, het ideale aperitief! Schenk hem op 6 à 7 graden en bewaar hem niet langer dan 2 of 3 jaar na aankoop, hij wordt niet beter.

<b>Artikelnummer:</b>	877HEA
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Champagne
<b>Appelatie:</b>	AC Champagne
<b>Druivensoort:</b>	Pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier
<b>Alcohol:</b>	12%
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen

## CHAMPAGNE BRUT 'Collection 243' Roederer 1/2 bouteille

Voici le champagne le plus vendu de la Maison Roederer. Il est élaboré à base d'au moins quatre cépages provenant de différents vignobles. L'assemblage de ce Brut Collection 243 est issu de 40% de pinot noir, 42% de chardonnay et 18% de pinot meunier. L'intégration du vin de réserve (environ 31%), qui a pu mûrir tranquillement dans un des 150 foudres de la maison, assure la complexité et la rondeur typiques de tous les champagnes de la Maison Roederer. Après l'assemblage et la mise en bouteilles, ce Brut Premier bénéficie de trois années de maturation dans les caves de la maison. Après le dégorgement, il bénéficie de six autres mois de repos dans les caves pour parfaire sa maturité afin de le présenter sous son meilleur jour au consommateur. Voici un champagne qui associe des notes fruitées et rafraîchissantes à une vinosité et une rondeur, caractéristiques des vins arrivés à pleine maturité. Sa trame structurée, sa richesse et sa longueur ont font l'apéritif idéal. Servir frappé à 6-7 degrés et à ne garder pas plus de deux ou de trois ans après l'achat, car il ne se bonif fier plus. Un grand classique.

<b>N°:</b>	877HEA
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Champagne
<b>Appellation:</b>	AC Champagne
<b>Cépage:</b>	Pinot Noir Chardonnay Pinot Meunier
<b>Alcohol:</b>	12%
<b>Viellissement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts