

COLLECTION 242

ANNATA

Il 2017 è stato l'anno delle insidie... Un inverno e una primavera eccezionalmente caldi e secchi segnati da gelate intense dal 17 al 29 aprile che hanno stabilito il triste record di 12 notti di gelo. Poi un'estate uggiosa, umida e non particolarmente calda, che si è conclusa con un fine agosto quasi tropicale (umido e caldo), favorendo un notevole sviluppo di muffa grigia sulle viti di Pinot Noir e Meunier in piena maturazione. Alla fine, la vendemmia è stata accelerata, rapidissima, combinata a un lavoro di selezione esigente, preciso e metodico, senza precedenti per la nostra Maison.

La vendemmia si è svolta dal 31 agosto al 9 settembre 2017.

Ogni Collection è un passo avanti, un nuovo capitolo nel mondo del gusto della Maison. Ogni volta unico ma sempre decisamente Roederer!

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'assemblaggio di Collection 242 si basa su una predominanza di Chardonnay, di qualità eccezionale durante la vendemmia 2017. Le uve Chardonnay perfettamente mature conferiscono all'assemblaggio aromi di frutta succosa e dolce, integrati da sottili note di legno. Il palato è ricco e pieno, con l'avvolgenza tipica dei grandi Chardonnay. I Pinot Noir e Meunier della Valle della Marna completano il carattere gustoso, vellutato, ampio e succoso del vino. Splendida freschezza dinamica nel finale.



ELABORAZIONE

ORIGINI:

1/3 Vigneto della "Rivière"
1/3 Vigneto della "Montagne"
1/3 Vigneto della "Côte"

Integriamo le uve dei vigneti di proprietà con quelle provenienti da parcelle selezionate "Cœur de Terroir" presso dei viticoltori partner.

VITIGNI:

42% Chardonnay
36% Pinot noir
22% Meunier

242^{esimo} ASSEMBLAGGIO:

RISERVA PERPETUA: 34%
(2012, 2013, 2014, 2015, 2016)

VINI DI RISERVA AFFINATI IN LEGNO: 10%
(2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016)

VENDEMMIA 2017: 56%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 34%

DOSAGGIO: 8g/l