



LOUIS ROEDERER COLLECTION

PRODUIT

Présentation

Fruit d'un savoir-faire séculaire et d'une vision contemporaine, le *Champagne Louis Roederer Collection 243* incarne l'excellence d'une Maison indépendante et familiale, profondément engagée dans une viticulture durable. Héritière de la prestigieuse cuvée Brut Premier, la Collection 243 s'inscrit dans une nouvelle approche : celle de l'assemblage de réserve perpétuelle, combinée à la fraîcheur de l'année 2018. Ce champagne résulte d'un travail d'orfèvre mêlant précision, équilibre et complexité. Numérotée pour souligner sa singularité, la cuvée 243 représente la 243e vendange de la Maison, fondée en 1776 à Reims.

Notes de dégustation

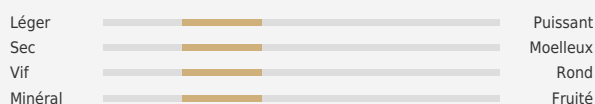
À l'œil, la Collection 243 séduit par sa robe dorée et ses fines bulles persistantes. Au nez, elle révèle un bouquet raffiné mêlant fruits à chair blanche, agrumes confits, noisette grillée et délicates notes florales. En bouche, l'attaque est ample, vive et élégante, offrant une texture soyeuse soutenue par une belle minéralité. La finale est longue, savoureuse, avec une touche saline qui signe l'identité unique de la Maison Roederer. Ce champagne d'assemblage, dominé par le Pinot noir, exprime à merveille la richesse et la fraîcheur des terroirs champenois.

Most Admired Champagne Brand

Distinguée à plusieurs reprises comme « *Most Admired Champagne Brand in the World* » par **Drinks International**, la Maison Louis Roederer s'impose comme une référence mondiale du champagne de prestige. Cette reconnaissance consacre non seulement la qualité irréprochable de ses cuvées, mais aussi son engagement visionnaire en faveur d'une viticulture respectueuse des terroirs et de l'environnement.

La Collection 243 en est l'illustration parfaite : un champagne de caractère, à la fois authentique, innovant et profondément attaché à son héritage.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Blanc
Volume	9L



NOTATIONS

The World's Most Admired
Champagne Brand : N°1

Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir