Louis Roederer Collection 246

LAND	Frankrike
DRUVOR	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot meunier
SAMMANSÄTTNING	Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier
FÖRSLUTNING	Champagnekork-natur
SORTIMENT	FS
ARTIKELNUMMER	760201

SMAKPROFIL

Nyanserad, nÃ¥got utvecklad, mycket frisk smak med inslag av gula Ã¤pplen, rostat brÃ¶d, fransk nougat, torkade aprikoser, valnÃ¶tter och grillad citron.

OM VINET

- Lagring: Champagne som inte Ã¤r Ã¥rgÃ¥ngsbetecknad mÃ¥ste ha legat minst 12 mÃ¥nader pÃ¥ sin jÃ¤stfÃ¤llning innan degorgering. FÃ¶ljt av minst tre mÃ¥nader pÃ¥ flaska. Det hÃ¤r vinet har lagrats i genomsnitt tre Ã¥r pÃ¥ sin jÃ¤stfÃ¤llning. UtgÃ¥van 247 bestÃ¥r till 68 procent av vin frÃ¥n Ã¥rgÃ¥ng 2022, 27 procent bestÃ¥r av reserve-vin frÃ¥n 2012-2021 och 5 procent bestÃ¥r av fatlagrat basvin frÃ¥n 2013 samt 2017-2021.
- Odlingsområde: Champagne Ã¤r belÃ¤get i norra Frankrike, cirka 15 mil Ã¶ster om Paris. Distriktet delas in i omrÃ¥dena Montagne de Reims, VallÃ©e de la Marne, CÃ´te des Blancs, CÃ´te de SÃ©zanne och CÃ´te des Bar. Druvorna till detta vin kommer frÃ¥n vingÃ¥rdarna La RiviÃ¨re i VallÃ©e de la Marne, La Montagne i Montagne de Reims och La CÃ´te i CÃ´te des Blancs.
- Jordmån: Kalkhaltig jordmÃ¥n.