



2015 Champagne Rosé

Vintage Brut, Pol Roger

Un rosé millésimé tout en finesse!

Description:

Pol Roger ne produit son rosé que dans les meilleures années.

Note de dégustation:

Délicat rose framboise aux reflets cuivrés, bouquet opulent avec beaucoup de structure, fruits rouges et épices diverses. Puissant et corsé en bouche, avec un fruit riche et une jolie charpente de fraîcheur et un fruit sensationnel rappelant la groseille. Finale vive et persistante, un grand champagne rosé qui gagnera en puissance et en opulence avec un peu de maturité et sera alors un excellent accompagnement pour les plats, même avec les viandes.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Pol Roger

Notation(s):

Score 19/20

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

Pinot Noir, Chardonnay

Référence:

0177515

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Rosé

Vintage Brut
Pol Roger

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	Pinot Noir, Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés