

2018 Champagne Rosé

Vintage Brut, Pol Roger

Un champagne rosé de classe mondiale



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):

James Suckling 95/100, Score 19/20, Parker 94/100

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

Pinot Noir, Chardonnay

Référence:

0177518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Rosé

Vintage Brut
Pol Roger

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Parker 94/100
Cépage(s):	Pinot Noir, Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés