



## Champagne Rich

Demi-sec, Pol Roger

La découverte – à l'apéritif ou avec le dessert

### Description:

La Cuvée Rich est élaborée à parts égales à partir des trois cépages champenois. Le pinot noir lui confère la structure, le corps et la puissance, le pinot meunier apporte la fraîcheur et la rondeur. Le chardonnay apporte la complexité aromatique, la finesse et l'élégance.

### Note de dégustation:

Nez dominé par des agrumes frais. Bouche délicatement crémeuse nuancée de brioche et pamplemousse. Un vin polyvalent en plein dans la tendance!

### 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 18/20

### Elevage:

en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.5 %

### Apogée:

À l'apogée

### Cépage(s):

33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay

### Référence:

01783--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Rich

Demi-sec  
Pol Roger

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés