



## 2015 Champagne Rosé

Vintage Brut, Pol Roger

Un ottimo rosé d'annata!

**Descrizione del vino:**

Pol Roger produce il suo rosé solo nelle annate migliori.

**Nota di degustazione:**

Delicato rosa lampone con riflessi ramati, bouquet opulento con molta struttura, frutti rossi e varie spezie. Al palato è potente e corposo, con un frutto ricco e una bella freschezza e un frutto sensazionale che ricorda il ribes rosso. Finale vivace e persistente, un grande champagne rosé che guadagnerà in potenza e opulenza con un po' di maturità e sarà quindi un ottimo accompagnamento per i piatti, anche con le carni.

**Abbinamenti:**

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina meravigliosamente anche al pesce e ai frutti di mare, come il salmone affumicato, i gamberi, il lucciopeca o l'aragosta, ma anche al pollame pregiato.

**Consigli per il consumo:**

Ben raffreddato a 6-10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Pol Roger
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	Pinot Noir, Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0177515

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Rosé

Vintage Brut  
Pol Roger

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Pinot Noir, Chardonnay
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi