



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 luccio perca o l'aragosta, ma anche al pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Rosé

Vintage Brut
Pol Roger

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