



2015 Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut, Pol Roger

Uno Chardonnay in edizione limitata di Pol Roger

Descrizione del vino:

Le uve di questo nobile Blanc de Blancs provengono dai terroir Grand Cru della Côte des Blancs di Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger. Prodotto in quantità molto limitate, questo champagne millesimato viene invecchiato per almeno 6 anni nelle cantine dell'azienda di famiglia e ha un grande potenziale di maturazione!

Nota di degustazione:

Bel giallo dorato, brillantemente frizzante, spuma delicata. Un bouquet di frutta esotica secca, nocciole e brioche imburata, con deliziose note agrumate. Dopo una leggera aerazione, rivela anche note di pesca fresca, albicocca e scorza di agrumi. Questo fantastico Champagne è uno dei migliori della sua categoria: complesso e persistente, è prodotto con uve selezionate dai parches de grands crus e combina la vivacità della sua giovinezza con la ricchezza di 6 anni di invecchiamento sui lieviti.

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Champagne

Produttore:

Pol Roger

Valutazioni:

James Suckling 94/100, Score 19/20, Parker 93/100

Vinificazione:

in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.5 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

100% Chardonnay

Numero di articolo:

0177415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut
Pol Roger

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20, Parker 93/100
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi