



2016 Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Il punto di riferimento per gli champagne d'annata

Descrizione del vino:

Pol Roger è rinomato per la sua piccola gamma di champagne esclusivamente eccellenti. Gli champagne vintage vengono prodotti solo in anni eccezionali. La particolarità di questo sta nell'alta percentuale di Pinot Nero. Questo champagne millesimato viene maturato per molti anni in bottiglia nelle cantine a volta della Maison a Épernay, prima di essere immesso sul mercato. È considerato uno dei migliori della sua categoria.

Nota di degustazione:

Giallo dorato brillante, con bollicine fini e vivaci. Una bella mineralità con spezie floreali aggiunge equilibrio al naso intenso e molto complesso di anacardi, mandorle e frutta candita. Al palato è potente e denso, con note di brioche tostata, ricco di frutta e mantiene l'intensità fino al lungo finale.

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 inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a 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
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	Pinot Noir, Chardonnay
Numero di articolo:	0177316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Vintage

Pol Roger

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