



Champagne Brut Réserve

Pol Roger

Finezza e bollicine molto eleganti

Descrizione del vino:

Non c'era nulla di affascinante nel "fornitore ufficiale" di champagne della corona britannica quando fu fondata nel 1849. All'età di 18 anni, Pol Roger iniziò a produrre champagne senza vigneti o cantine proprie. Ancora oggi, le bottiglie vengono agitate a mano in profonde cantine a volta.

Nota di degustazione:

Giallo dorato luminoso con riflessi verdi. Note di fiori di trifoglio rosso, baguette calda e mandorle bianche arricchiscono il ricco bouquet di miele d'acacia, mela cotogna e prugne gialle. Il palato, morbido e setoso, rivela un'incantevole effervescenza su aromi di miele di tiglio, nettarina e camomilla, seguiti da sottili note di noce moscata e biscotto alla cannella, con un finale elegante e pieno di finezza.

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:

Parker 92/100, Score 19/20, Falstaff 92/100

Vinificazione:

in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.5 %

Maturità:

Al culmine

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

01771--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Réserve

Pol Roger

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 19/20, Falstaff 92/100
Varietà d'uva:	33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
Maturità:	Al culmine
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi