



Champagne Rich

Demi-sec, Pol Roger

Scoperta - come aperitivo o con il dessert

Descrizione del vino:

La Cuvée Rich è prodotta in parti uguali con le tre varietà di uve dello Champagne. Il Pinot Nero gli conferisce struttura, corpo e potenza, mentre il Pinot Meunier gli aggiunge freschezza e rotondità. Lo Chardonnay aggiunge complessità aromatica, finezza ed eleganza.

Nota di degustazione:

Naso dominato da agrumi freschi. Palato delicatamente cremoso con note di brioche e pompelmo. Un vino versatile e di tendenza!

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, luccioperca 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 18/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay
Numero di articolo:	01783--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Rich

Demi-sec
Pol Roger

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi