



2018 Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Il punto di riferimento per lo champagne d'annata

Descrizione del vino:

Pol Roger brilla con un piccolo portafoglio altamente raffinato di champagne eccezionalmente eccellenti. Solo quando la vendemmia è di qualità eccezionale viene prodotto uno champagne d'annata. La specialità è un alto contenuto di Pinot Nero. Questo vintage matura nelle cantine a volta della casa di Epernay per molti anni in bottiglia prima di essere messo in vendita. Pol Rogers Vintage è considerato uno dei migliori champagne vintage.

Nota di degustazione:

Giallo dorato brillante, con una spuma vivace e delicata. Una fine mineralità conferisce equilibrio al bouquet vinoso e molto complesso, con note di fiori, anacardi, mango e frutta candita. Al palato è teso e denso, con aromi di brioche tostata e frutta, ricchezza e intensità fino al lungo finale. Fantastico connubio di frutta golosa, cremosità, mineralità e perfetta maturazione.

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:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Numero di articolo:	0177318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi