



## Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut, Pol Roger

Un Chardonnay rare

### **Beschreibung:**

Les raisins de ce noble Blanc de Blancs proviennent des terroirs grands crus de la Côte des Blancs à Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger et Le Mesnil-sur-Oger. Le champagne millésimé, produit en quantités très limitées, vieillit au moins 6 ans dans les caves de l'entreprise familiale et possède un grand potentiel de maturation!

### **Degustationsnotiz:**

Beau jaune doré, d'un éclat brillant, mousse délicate. Bouquet de fruits exotiques secs, de noisettes et de brioche beurrée, sur de délicieuses notes d'agrumes. Après un peu d'aération, il révèle également des nuances de pêche fraîche, d'abricot et de zestes d'agrumes. Ce fantastique Champagne est l'un des meilleures de sa catégorie, complexe et persistant, il est issu de raisins sélectionnés parmi les parchets de grands crus, et associe la nervosité de sa jeunesse et la richesse d'un vieillissement de 6 ans sur lies.

### **Accompagne idéalement:**

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

### **Servierempfehlung:**

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

**Pays d'origine:** France

**Produzent:** Pol Roger

**Elevage:** en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5%

**Cépage(s):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0177416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut  
Pol Roger

**Herkunft:** France  
**Notation:** Bettane & Desseauve 96/100, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 95/100, Parker 93+/100, Wine Spectator 94/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 100% Chardonnay  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 12.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.