



Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut, Pol Roger

Excellente cuvée de Pol Roger

Description:

En hommage à l'homme d'État et fan de Pol Roger qu'était Winston Churchill. Ce Champagne est produit uniquement dans les meilleurs millésimes et affiche après presque dix ans de maturation, une structure de première classe et un potentiel de vieillissement grandiose. Les raisins proviennent exclusivement des parcelles Grand Cru - l'assemblage exact de la cuvée est un secret bien gardé par les membres de la famille.

Profil aromatique:

Parfum ensorcelant de coing, gelée d'abricot, reine-claude, beaucoup de fraîcheur et d'intensité de fruit. Effervescence onctueuse, légère minéralité avec de fines notes briochées, extrait soutenu, tout en force et en finesse, amandes blanches et pamplemousse. Une fraîcheur fascinante et de plus en plus intense jusque dans la longue finale. - Churchill toujours plus haut - magnifique!

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Température:

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

Producteur: Pol Roger

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): Pinot Noir, Chardonnay

N° article: 0177602

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut
Pol Roger

Herkunft: France
Notation: Score 20/20, Bettane & Desseauve 97/100,
James Suckling 97/100
Cépage(s): Pinot Noir, Chardonnay
A boire: jusqu'en 2029
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.