



Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut, Pol Roger

94 points de Parker!

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

La Cuvée Prestige «Sir Winston Churchill» rend hommage à Churchill. Elle est produite à partir des meilleurs raisins tirés des meilleurs coteaux et des meilleures années.

Jaune lumineux. Fines tonalités de croûte de pain, amandes. Fleurs des champs séchées et miel d'acacia sont en parfaite unisson. Élégance, richesse dans la bouche qui offre une mousse fine et ciselée, délicate, et ainsi une finesse qui ravit. Finale à la délicate épice (de châtaigne) couplée à des parfums de pain de poire.

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.

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): Pinot Noir, Chardonnay

Artikelnummer: 0177698

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut
Pol Roger

Herkunft:	France
Notation:	Parker 94/100, Score 20/20
Cépage(s):	Pinot Noir, 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.