



Champagne Rich

Demi-sec, Pol Roger

La découverte - à l'apéritif ou avec le dessert

Beschreibung:

La Cuvée Rich est élaborée à parts égales à partir des trois cépages champenois. Le pinot noir lui confère la structure, le corps et la puissance, le pinot meunier apporte la fraîcheur et la rondeur. Le chardonnay apporte la complexité aromatique, la finesse et l'élégance.

Degustationsnotiz:

Nez dominé par des agrumes frais. Bouche délicatement crémeuse nuancée de brioche et pamplemousse. Un vin polyvalent en plein dans la tendance!

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 pâtes 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:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Pol Roger

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay

Artikelnummer: 01783--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Rich

Demi-sec
Pol Roger

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés