



Champagne Pure

Extra Brut, Pol Roger

Un champagne rare pour connaisseurs.

Beschreibung:

Ce champagne de la maison Pol Roger est destiné aux vrais connaisseurs qui veulent retrouver tout le terroir dans leur verre. Il est affiné sur lies pendant au moins 48 mois. Il brille par l'expression authentique de son origine avec un dosage très faible, mais reste néanmoins agréablement crémeux, ample en bouche et très harmonieux. Il accompagne particulièrement bien le homard et les poissons de mer.

Degustationsnotiz:

Gelb mit goldenen Reflexen. Reife Birnen und Brioche, zarte Honignuancen und Mandeln. Cremige Perlage im angenehm reifem Gaumen.

Accompagne idéalement:

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

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: 02026--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Pure

Extra Brut
Pol Roger

Herkunft: France
Notation: Parker 93/100, Bettane & Desseauve 92/100,
Wine Spectator 91/100
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