



Champagne Brut Réserve

Pol Roger

Uno dei migliori Brut del mondo

Beschreibung:

Dalla sua creazione nel 1849 allo status di fornitore ufficiale della Corona britannica, molta acqua è passata sotto i ponti di Pol Roger a Épernay. Ma ciò che non è cambiato, e che mi colpisce molto, è la filosofia dell'azienda: accontentarsi solo del meglio e, ancora oggi, agitare le bottiglie a mano nelle profondità delle tradizionali cantine a volta.

Degustationsnotiz:

Giallo dorato luminoso con riflessi verdi. Note di fiori di trifoglio rosso, baguette calda e mandorle bianche arricchiscono il ricco bouquet di miele d'acacia, mela cotogna e prugne gialle. Il palato, morbido e setoso, rivela un'incantevole effervescenza su aromi di miele di tiglio, nettarina e camomilla, seguiti da sottili note di noce moscata e biscotto alla cannella, un finale elegante e pieno di finezza.

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier

Artikelnummer: 01771--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Réserve

Pol Roger

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, Falstaff 92/100, Jeb Dunnock 91/100, James Suckling 92/100, Wine Spectator 90/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.