



## Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut, Pol Roger

Uno dei migliori champagne del mondo

### **Beschreibung:**

Un omaggio a Winston Churchill, statista e fan di Pol Roger. Questo Champagne viene prodotto solo nelle migliori annate e, dopo quasi 10 anni di maturazione, vanta una struttura di prim'ordine e un grande potenziale di invecchiamento. Le uve provengono esclusivamente da parcelle Grand Cru: l'esatto assemblaggio della cuvée è un segreto strettamente custodito dai membri della famiglia.

### **Degustationsnotiz:**

Giallo dorato luminoso con riflessi argentati e bollicine fini e persistenti. Deliziosi sentori di brioche, tabacco e caramello esaltano l'opulenta frutta gialla, con una nota di citronella e vaniglia Bourbon. Struttura solida e compatta, con una struttura fluida di grande finezza e aromi di pesca dolce e mela gialla. Finale potente, con sfumature minerali e iodate, grande potenziale di invecchiamento.

### **Ideale con:**

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

### **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

**Produttore:** Pol Roger

**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** da subito fino al 2033

**Varietà d'uva:** Pinot Noir, Chardonnay

**Artikelnummer:** 0177613

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut  
Pol Roger

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 97/100, Score 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Pinot Noir, Chardonnay
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2033
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.