



Champagne Rich

Demi-sec, Pol Roger

Scoperta - come aperitivo o con il dessert

Beschreibung:

La Cuvée Rich è prodotta in parti uguali con i tre vitigni della Champagne. Il Pinot Noir gli conferisce struttura, corpo e potenza, mentre il Pinot Meunier aggiunge freschezza e rotondità. Lo Chardonnay aggiunge complessità aromatica, finezza ed eleganza.

Degustationsnotiz:

Naso dominato da agrumi freschi. Palato delicatamente cremoso con note di brioche e pompelmo. Un vino versatile e di tendenza!

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, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Pol Roger

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

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

Artikelnummer: 01783--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Rich

Demi-sec
Pol Roger

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi