



Champagne Pure

Extra Brut, Pol Roger

Uno champagne raro per intenditori.

Beschreibung:

Questo champagne di Pol Roger è fatto per i veri intenditori che vogliono il puro terroir nel loro bicchiere. Viene affinato sui lieviti per almeno 48 mesi. L'autentica espressione della sua origine si esprime con un dosaggio ridotto, ma è comunque piacevolmente cremoso, pieno in bocca e molto armonioso. Si abbina particolarmente bene all'aragosta e ai frutti di mare.

Degustationsnotiz:

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

Ideale con:

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

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Pol Roger

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

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

Artikelnummer: 02026--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Pure

Extra Brut
Pol Roger

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 93/100, Bettane & Desseauve 92/100, Wine Spectator 91/100
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