



## 2000 Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut, Pol Roger

Un raro Chardonnay

### Descrizione del vino:

Le uve di questo nobile Blanc de Blancs provengono dai terroir Grand Cru della Côte des Blancs di Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger. Prodotto in quantità molto limitate, questo champagne millesimato viene invecchiato per almeno 6 anni nelle cantine dell'azienda di famiglia e ha un grande potenziale di maturazione!

### Nota di degustazione:

Bel giallo dorato, brillantemente frizzante, spuma delicata. Un bouquet di frutta esotica secca, nocciole e brioche imburata, con deliziose note agrumate. Dopo una leggera aerazione, rivela anche note di pesca fresca, albicocca e scorza di agrumi. Questo fantastico Champagne è uno dei migliori della sua categoria: complesso e persistente, è prodotto con uve selezionate dai parches de grands crus e combina la vivacità della sua giovinezza con la ricchezza di 6 anni di invecchiamento sui lieviti.

### Abbinamenti:

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

### Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Pol Roger
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0177400

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut  
Pol Roger

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi