2015 Champagne Rosé

Vintage Brut, Pol Roger

Un ottimo rosé d'annata!

Descrizione del vino:
Pol Roger produce il suo rosé solo nelle annate migliori.
Nota di degustazione:
Delicato rosa lampone con riflessi ramati, bouquet opulento con molta struttura, frutti rossi e varie spezie. Al palato è potente e corposo, con un frutto ricco e una bella freschezza e un frutto sensazionale che ricorda il ribes rosso. Finale vivace e persistente, un grande champagne rosé che guadagnerà in potenza e opulenza con un po' di maturità e sarà quindi un ottimo accompagnamento per i piatti, anche con le carni.
Abbinamenti:
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 meravigliosamente anche al pesce e ai frutti di mare, come il salmone affumicato, i gamberi, il luccioperca o l'aragosta, ma anche al pollame pregiato.
Consigli per il consumo:
Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Champagne
Produttore:	Pol Roger
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Pinot Noir, Chardonnay
Numero di articolo:	0177515

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Rosé

Vintage Brut
Pol Roger

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Pinot Noir, Chardonnay
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch