



## Champagne Pure

Extra Brut, Pol Roger

Uno champagne raro per intenditori.

### Descrizione del vino:

Lo champagne della Maison Pol Roger è per i veri epicurei che vogliono il puro terroir nel loro bicchiere. È maturato sui lieviti per almeno 48 mesi. Brilla nell'autentica espressione delle sue origini con un dosaggio ridotto (dolcezza), ma è comunque piacevolmente cremoso, pieno in bocca e molto armonioso. Si abbina particolarmente bene all'aragosta e ai frutti di mare.

### 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>	FR
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Pol Roger
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Wine Spectator 91/100
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	02026--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Pure

Extra Brut  
Pol Roger

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** Parker 93/100, Wine Spectator 91/100  
**Varietà d'uva:** 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33%  
Chardonnay  
**Maturità:** Al culmine  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** in In vasche d'acciaio inox  
**Gradazione**  
**alcolica:** 12.5 %  
**Servizio:** Ben raffreddato a 6-10 gradi