



2018 Champagne Rosé

Vintage Brut, Pol Roger

Uno champagne rosé di classe mondiale

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 lucciopeca o l'aragosta, ma anche al pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine: Francia

Regione: Champagne

Produttore: Pol Roger

Valutazioni: James Suckling 95/100, Score 19/20, Parker 94/100

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Al culmine

Varietà d'uva: Pinot Noir, Chardonnay

Numero di articolo: 0177518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Rosé

Vintage Brut
Pol Roger

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20, Parker 94/100
Varietà d'uva:	Pinot Noir, Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi