



1999 Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut, Pol Roger

Cuvée Prestige di Pol Roger

Descrizione del vino:

Un omaggio a Winston Churchill, statista e fan di Pol Roger. Questo Champagne viene prodotto solo nelle annate migliori e, dopo quasi 10 anni di maturazione, vanta una struttura di prim'ordine e un grande potenziale di invecchiamento. Le uve provengono esclusivamente da parcelle Grand Cru: l'esatto assemblaggio della cuvée è un segreto strettamente custodito dai membri della famiglia.

Nota di degustazione:

Giallo brillante. Naso molto complesso, con una fine nota di lievito e sentori di gelatina di mele cotogne. Elegante, morbido e facile al palato; perle delicate, molta cremosità, poi di nuovo quel fruttato di lievito seducente e fondente, molto complesso; aromi di frutta gialla matura, menta e mandorla nel finale brillante, che preannuncia un superbo potenziale.

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 luccio-perca 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:	Parker 94/100, Score 19/20, Vinum 19/20, Wine Spectator 92/100
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	Pinot Noir, Chardonnay
Numero di articolo:	0177699

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut

Pol Roger

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20, Vinum 19/20, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	Pinot Noir, Chardonnay
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi