



2000 Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Vino d'annata a prezzi da anniversario!

Descrizione del vino:

Pol Roger è rinomato per la sua piccola gamma di champagne esclusivamente eccellenti. Gli champagne d'annata vengono prodotti solo nelle annate migliori. Questo è caratterizzato da un'alta percentuale di Pinot Nero ed è stato invecchiato per 8 anni sui lieviti in bottiglia, nelle cantine dell'azienda a Épernay.

Nota di degustazione:

Giallo scuro. Profumo fragrante di brioche, poi frutta gialla - mela cotogna e prugna mirabelle - con un accenno di miele d'acacia. Al palato, cremoso con un buon volume e un fruttato intenso, espressivo ma elegante - pera William, mousse verde fresca, note di tè verde e pompelmo generoso; finale mielato, con aromi di lunga durata e una distinta nota salina.

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 inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccio perca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

| | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Paese d'origine: | Francia |
| Regione: | Champagne |
| Produttore: | Pol Roger |
| Valutazioni: | Score 19/20, Wine Spectator 93/100 |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Maturità: | Al culmine |
| Varietà d'uva: | 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay |
| Numero di articolo: | 0177300 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Vintage

Pol Roger

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 19/20, Wine Spectator 93/100 |
| Varietà d'uva: | 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay |
| Maturità: | Al culmine |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Servizio: | Ben raffreddato a 6-10 gradi |