



2002 Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Champagne d'annata Pol Roger

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 con riflessi verde oro. Al naso, un incantevole bouquet di fiori bianchi di campo, miele, treccia calda e mela cotogna, sottolineato da pepe bianco, rosa gialla e albicocca secca. Al palato, spuma fine e perlata, consistenza perfettamente liscia; aromi di mandorla bianca e carambola nel finale cesellato, che ricorda la vaniglia e l'alkékenge.

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, lucciopeca 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:

Stephen Tanzer 96/100, Allen Meadows 92/100, J. Halliday 96/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 93/100

Vinificazione:

96 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.5 %

Maturità:

Al culmine

Varietà d'uva:

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Numero di articolo:

0177302

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Origine:	Francia
Valutazioni:	Stephen Tanzer 96/100, Allen Meadows 92/100, J. Halliday 96/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	96 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi