ACQUISTATO IL .....

Champagne Pol Roger Blanc de Blancs Vintage 2016 2016

Potenza e finezza



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Aperitivo, Dopo Cena
Vinificazione	Il mosto viene sottoposto a due débourbages (decantazione), uno in pressaia subito dopo la pressatura e il secondo, un débourbage à froid, in serbatoi di acciaio inox per 24 ore. pressatura e il secondo, un débourbage à froid, in vasche di acciaio inox a 6°C per un periodo di 24 ore. 24 ore. Una lenta fermentazione a freddo con temperatura inferiore a 18°C avviene in acciaio inox, mantenendo separate le varietà e i villaggi. Il vino subisce una fermentazione malolattica completa prima dell'assemblaggio finale. La fermentazione secondaria avviene in in bottiglia a 9°C nelle cantine Pol Roger più profonde (33 metri sotto il livello del mare), dove il vino viene conservato fino a quando non dove il vino viene conservato fino a quando non viene sottoposto a remuage (crivellatura) a mano, una rarità in Champagne. al giorno d'oggi. La spuma finissima e persistente per cui Pol Roger è rinomato deve molto a queste cantine profonde, fresche e umide. deve molto a queste cantine profonde, fresche e umide.
Sensazioni	Il Blanc de Blancs 2015 si distingue per il suo colore oro pallido, delicatamente sfumato di verde e con bollicine fini e costanti. toni verdi e un'elegante bollicina. Il primo naso è espressivo e potente e offre una serie di fragranze che mescolano scorza di limone e pasticceria. La sua evoluzione cremosa crea un carattere delizioso e lussureggiante. Dopo l'inspirazione, il vino emana complessi aromi di moka e cacao, seguiti da note di pasticceria e burro fresco unite al profumo

di scorza d'arancia con una notevole eleganza. Al palato rivela note burrose con sentori di pasticceria. Il liquore alla nocciola e i toni tostati si fanno strada gradualmente per completare questo profilo aromatico, pervaso da una piacevole freschezza acidula. Si tratta di uno champagne ricco e lussuoso che unisce potenza e finezza.

Pol Roger propone questo interessante Brut Blanc de Blancs 2015, realizzato esclusivamente da uve Chardonnay, provenienti da villaggi classificati Grand Cru della Côte des Blancs: Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger. Cuvée prodotta in quantità limitate, questo Champagne matura per 6 anni nelle cantine della Maison prima di essere immessa sul mercato. Le cantine Pol Roger, tra le altre cose, sono tra le più profonde della regione, e si trovano ben 33 metri sotto il livello della strada. Altra particolarità consiste poi nel fatto che il remuage avviene ancora a mano. Ormai una rarità nella moderna Champagne. Il Blanc de Blancs 2015 si presenta di una bella tonalità oro pallida, con sfumature verdoline e una costante effervescenza di bella finezza. Espressivo e potente, al naso richiama le note di scorza di limone e crema. Poi moka e cacao, note di dolciumi e burro fresco. In bocca si ritrovano queste eleganti note burrose, con sentori di pasticceria. Champagne ricco, combina perfettamente potenza e finezza.

Il mercato inglese è da sempre quello più importante per l'azienda Pol Roger, fondata nel 1849. Tra i grandi estimatori della casa vinicola di Epernay ci fu anche il primo ministro Winston Churchill, legato da profonda amicizia con la nuora di Maurice Pol Roger, Odette. In onore dello statista, nel 1975, nel decennale della sua morte, è stata creata una particolare cuvée. La cosa divertente è che di questo vino nessuno conosce esattamente gli assemblaggi. Dall'azienda si limitano a dire che "questo sarebbe stato lo Champagne preferito da Churchill". Bellisime le cantine storiche. Da visitare assolutamente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821