ACQUISTATO IL .....

Champagne Pol Roger Brut Réserve NV

Potente e attraente



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay 33%, Pinot Meunier 33%, Pinot Noir 33%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo

Vinificazione

Una volta raccolte, le uve vengono immediatamente e delicatamente pressate. Il mosto subisce un primo débourbage (decantazione) in pressaia e un secondo in cantina, à froid (a 6°C) nell'arco di 24 ore. La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura (18°C) in tini di acciaio inox a temperatura controllata, mantenendo separate le varietà e le produzioni di ciascun villaggio fino all'assemblaggio finale. Tutti i nostri vini sono sottoposti a fermentazione malolattica. Dopo la degustazione, l'assemblaggio e l'imbottigliamento, la fermentazione secondaria (prise de mousse) e la maturazione avvengono nella fresca atmosfera delle nostre cantine situate a 33 metri sotto il livello del mare. Prima della sboccatura e del dosaggio, ogni bottiglia viene sottoposta a un remuage tradizionale e i vini riposano per un minimo di tre mesi prima di essere messi in commercio.

Sensazioni

Pol Roger Brut Réserve presenta una bella tonalità paglierina dorata e bollicine abbondanti e fini. e fini bollicine. Con un naso potente e attraente, offre prima aromi di frutta (pera, mango...) e poi rilascia leggeri sapori di caprifoglio e gelsomino bianco, mango...) e poi rilascia leggeri sapori di caprifoglio e gelsomino bianco, indugiando su note di vaniglia e brioche. vaniglia e note di brioche. Dietro un attacco franco e dinamico, il vino racchiude una bella armonia e una piacevole

freschezza. una bella armonia e una piacevole freschezza, pur conservando una certa struttura. Al palato, sapori di frutta cotta (gelatina di mele cotogne, marmellata di albicocche) si mescolano felicemente a fragranze di cera d'api e miele d'acacia. cera d'api e miele d'acacia. Gli aromi di lunga durata, composti sia da note fruttate (buccia d'arancia candita, mandarino...) che da aromi di frutta. buccia d'arancia candita, mandarino...) e di note speziate (cardamomo, anis) è eccezionale.

E' la bottiglia giusta per chi vuole toccare con mano lo stile della Maison Pol Roger. Cuvée coerente nello stile e nella qualità, elegante e raffinata. Lo Champagne Brut Réserve perfetto per tutte le occasioni. Nasce da un assemblaggio, in parti uguali, delle tre varietà di uva Champenois: Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay. Uve provenienti da ben 30 Cru diversi, a cui si aggiunge una parte, circa il 25%, di vini di riserva. Dopo quattro anni di maturazione nelle profonde cantine della Maison, il suo stile combina complessità, equilibrio e distinzione. Nel bicchiere si presenta di un bel colore paglia dorata, con bolle abbondanti e fini. Al naso è potente e attraente allo stesso tempo, con aromi di frutta, dalla pera al mango, poi caprifoglio e gelsomino bianco, vaniglia e brioche. In bocca è franco e dinamico, dotato di una bella armonia e di una piacevole freschezza. La struttura e la vinosità, oltre all'eleganza e alla freschezza, offrono un equilibrio ottimale tra potenza e finezza, rendendolo un vino perfetto a tutto pasto, da servire fin dall'antipasto.

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