ACQUISTATO IL .....

Champagne Pol Roger "Sir Winston Churchill" 2018 2018

Dedicata a Sir Winston Churchill



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Nero, Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 20 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	Con la sua splendida tonalità dorata intensa e le sue belle sfumature luminose, questo vino affascina la vista. Il primo naso è sottile e si apre con sentori di fiori secchi (petali di rosa) delicatamente mescolati a note pepate, rivelando una bella freschezza. Dopo la respirazione, alcuni sentori di vaniglia e frutta candita si fanno strada per completare un bouquet ben sviluppato. Al palato, il vino è ben equilibrato e sostenuto da una nota di agrumi, a conferma dell'intensa freschezza

riscontrata al primo naso. Si rivela poi incantevole e lussureggiante, rivelando note di agrumi zuccherini, mela cotogna e tè verde, amplificate da bollicine deliziosamente eleganti, caratteristiche di questo vino di potenza e carattere. L'elevata percentuale di Pinot Nero nell'uvaggio conferisce al vino struttura e lunghezza, nonché un perfetto equilibrio tra generosità ed eleganza. Il Sir Winston Churchill 2013 è una vera e propria sinfonia di sensazioni.

Questa Prestige Cuvée è dedicata a Sir Winston Churchill, famoso primo ministro inglese, storico amico della Maison. Winston Churchill, oltre a essere un fine stratega politico, era anche un grande appassionato di Champagne, in particolare delle bottiglie dotate di "robustezza, carattere corposo e relativa maturità". Celebre è la sua frase "I miei gusti sono semplici, sono facilmente soddisfatto del meglio". Curiosamente la Maison Pol Roger non rende nota l'esatta composizione di questo Champagne. Si sa solo che la base è il più tradizionale assemblaggio di Chardonnay e Pinot Noir. Le proporzioni esatte, invece, rimangono un "segreto di famiglia" strettamente custodito. Il Pinot Noir predomina, fornendo allo Champagne struttura, ampiezza e robustezza. Lo Chardonnay, invece, contribuisce all'insieme con eleganza, finezza ed eleganza. Composto esclusivamente da uve provenienti dai vigneti Grand Cru storici, piantati già al tempo di Churchill, questa Cuvée viene prodotta solo nelle migliori annate e rilasciata solo dopo un lungo periodo di maturazione sui lieviti.

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