ACQUISTATO IL .....

Champagne Pol Roger Brut Vintage 2018 2018



Champagne caldo e molto raffinato

Il Brut Vintage 2015 di Pol Roger è realizzato con il tradizionale blend della casa, composto dal 60% di Pinot Noir e il 40% di Chardonnay. Tutte le uve provengono da 20 villaggi classificati Grand e Premier Cru, nella Montagne de Reims e nella Côte des Blancs. Come sempre, anche questo millesimo è prodotto in quantità limitate. Maturato a lungo nelle profonde cantine della Maison prima di essere degorgiato a mano e rilasciato sul mercato. Nel calice il Brut Vintage 2015 mostra una bella tonalità dorata, con riflessi d'argento. Al naso si apre con note eteree di petali di rosa. Espressivo e pieno di freschezza, il suo bouquet ricorda pasticceria, pasticcini e noci secche. In bocca è rotondo ed elegante, con una leggera nota piccante, di brioche, pasticceria e pane tostato, il tutto combinato con liquirizia e frutta secca. Uno champagne caldo e molto raffinato.

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.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Il mosto viene sottoposto a due débourbages (decantazione), uno in pressaia subito dopo la pressatura e il secondo, un débourbage à froid, in vasche di acciaio inox a 6°C per un periodo di 24 ore. Una lenta fermentazione a freddo, con una temperatura mantenuta sotto i 18°C, ha luogo in acciaio inox e ogni varietà e ogni villaggio sono tenuti separati. Il vino subisce una fermentazione malolattica completa prima dell'assemblaggio finale. La fermentazione secondaria avviene in bottiglia a 9°C nelle cantine Pol Roger più profonde (33 metri sotto il livello stradale), dove il vino viene conservato fino a quando non viene sottoposto a remuage (crivellatura) manuale, una rarità nella Champagne di oggi. La spuma finissima e persistente per cui Pol Roger è rinomato deve molto a queste cantine profonde, fresche e umide.
Sensazioni	Il Brut Vintage 2015 presenta una bella tonalità dorata con riflessi argentati. Il sottile primo naso si apre con note di carnoso etereo sentore di petali di rosa. Espressivo e pieno di freschezza, il bouquet ricorda la pasticceria, i dolci e la frutta secca. frutta secca. Si evolve poi per rivelare aromi di miele e gelatina di mele. Il palato è rotondo ed elegante. Una leggera qualità zuccherina fa da contraltare alle note di brioche, brioche, pasticceria e pane tostato, combinate con liquirizia e frutta secca. La consistenza setosa è accompagnata da una bella acidità persistente fino al finale. L'annata 2015 ci regala uno champagne caldo e molto raffinato.

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