

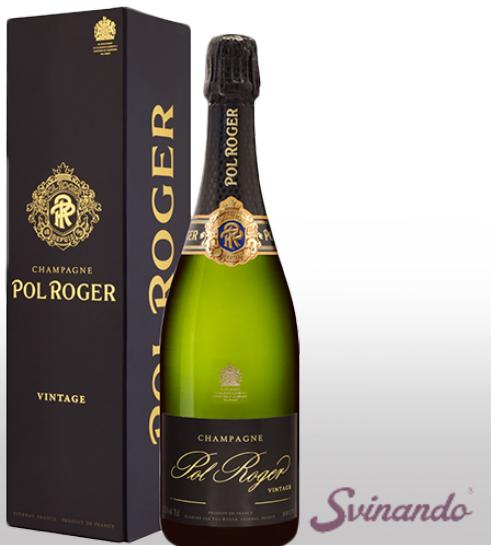


ACQUISTATO IL

Champagne Pol Roger Brut Vintage 2018

2018

Champagne caldo e molto raffinato



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 carnosò etereo sentore di petali di rosa. Espressivo e pieno di freschezza, il bouquet ricorda la pasticceria, i dolci e la 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, combinato con lquirizia 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.