

CHAMPAGNE

Pol Roger

BRUT RÉSERVE



LA « CUVÉE »

Con il Brut Réserve la Pol Roger riconferma ogni anno la propria fama di produttore di eccellenza. Conosciuto anche come *white foil* - capsula bianca- il Brut Réserve è uno Champagne pieno, voluttuoso, di grande equilibrio perfetto per ogni occasione in cui sia richiesto un calice di assoluto prestigio.

Elaborato da circa trenta vini differenti per cru, annata e varietà, il blend si compone delle varietà più tipiche dello Champagne:

- il Pinot Noir della Montagna di Reims, che con i suoi tannini conferisce corpo, spessore e longevità
- il Pinot Meunier che cede freschezza, rotondità al palato e grande componente fruttata
- lo Chardonnay di Epernay, cui si devono il colore brillante, l'eleganza e l'incredibile finezza che ritroviamo in ogni calice.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la raccolta, le uve vengono immediatamente sottoposte a pressatura soffice. Il mosto è sottoposto ad una doppia sedimentazione: la prima subito dopo la pressatura e la successiva, - a freddo e che si protrae per circa 24h - avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura di 6°C. La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura in vasche di acciaio inox a temperatura controllata; i diversi lotti provenienti da diversi villaggi, sono mantenuti separati. Tutti i vini Pol Roger sono sottoposti a malolattica. Dopo la degustazione, l'assemblaggio e l'imbottigliamento, la presa di spuma e l'affinamento avvengono nelle cantine dell'azienda, situate a 33 metri sotto il livello stradale a cui si deve probabilmente la finezza delle bollicine di tutti gli champagne Pol Roger. Il remuage è effettuato a mano.

NOTE DEGUSTATIVE

Il Brut Réserve Pol Roger è di colore giallo dorato con riflessi paglierini su cui si susseguono bollicine finissime per un perlage persistente. Il naso è potente e accattivante ricco di note di frutta (pera, mango..) e fiori (caprifoglio e gelsomino bianco) sul cui finale si percepiscono la vaniglia e la brioche. Dopo un attacco deciso, il vino si esprime armonico e fresco anticipando una buona struttura. Al palato, i sapori di frutta cotta (cotogna, marmellata di albicocche) si mescolano alla delicata fragranza di cera d'api e miele d'acacia. Sul finale si fanno strada note invernali di scorza d'arancia candita, mandarino, cardamomo e anice. Straordinario.

Style

& quality

ABBINAMENTI

Per la sua struttura e corposità, per l'eleganza e la freschezza, il Brut Réserve Pol Roger è una perfetta sintesi di complessità e finezza. Tali caratteristiche lo rendono lo Champagne perfetto sia per l'aperitivo che per accompagnare l'intero pasto.



www.polroger.com

Pol Roger è distribuito in Italia da Compagnia Del Vino, Firenze



Compagnia del Vino S.r.l.
via San Vito di Sotto snc, loc. Calzaiolo 50026 San Casciano Val di Pesa (FI) Italy
Tel. 055243101 - info@compagniadelvino.it