

CHAMPAGNE

Pol Roger

BRUT VINTAGE

2009



*Full-bodied
charm*



LA « CUVÉE »

L'annata 2006 per lo Champagne Brut Vintage Pol Roger, è composta dal tradizionale Blend 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay, provenienti da 20 diversi Vigneti Grands e Premiers crus nella "montagne de Reims" e la "côte des blancs". Prodotta in quantità limitata, questa cuvée è stata custodita in cantina per 9 anni prima di essere immessa nel mercato.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Per il Vintage BRUT, il mosto è sottoposto ad una fase di 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 in acciaio ha luogo ad una temperatura che non supera i 18°C ed ogni varietà - così come le singole parcelle - sono lavorate separatamente sino al momento dell'assemblaggio. Il vino è poi sottoposto a fermentazione malolattica; la seconda fermentazione avviene in bottiglia - ad una temperatura di 9° C - in appositi locali situati a 33 mt sotto il livello stradale dove il vino rimane fino al remuage, rigorosamente effettuato a mano. La mousse fine e persistente per la quale il Pol Roger è rinomato, si deve principalmente alla permanenza in queste cantine che garantiscono condizioni climatiche perfette.

NOTE DEGUSTATIVE

Il Pol Roger Brut Vintage 2009 è immediatamente attraente con la sua vivacissima effervescenza. Perlage fine caratterizzato da bollicine argentate che si rincorrono in un flusso persistente. Al naso si mostra ricco ed elegante per poi aprirsi con delicati aromi di frutta bianca e albicocca. Mentre il vino si scalda nel bicchiere, emana profumi di nettarine bianche e gelatina di mele cotogne mescolate con note di brioche e fragranze di pasticceria. Il palato, estremamente delicato, vanta uno straordinario equilibrio che si erge da una struttura opulenta e cremosa per poi evolvere verso la frutta secca. È un capolavoro di armonia.

FOOD PAIRINGS

Il Brut Vintage 2009 esalta piatti più raffinati come pollo con ripieno di foie gras, cappon con spugnole, faraona suprema ...



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