

CHAMPAGNE

Pol Roger

CUVÉE SIR WINSTON CHURCHILL

2006



LA « CUVÉE »

La Maison Pol Roger ha creato la sua Cuvée Prestige in omaggio a Sir Winston Churchill esaltando quelle che erano le caratteristiche che il celebre statista ricercava in uno champagne: vigore, corpo, carattere e maturità. La cuvée è tenuta segreta ma è indubbio che incontrerebbe i favori di Churchill: "I miei gusti sono semplici, mi accontento del meglio". Il Pinot Nero predomina apportando struttura, ampiezza e robustezza mentre lo Chardonnay conferisce eleganza, finezza e precisione. Ottenuto unicamente da uve provenienti da grands Crus Pinot nero e vigneti Chardonnay già in essere al tempo in cui Churchill era in vita, questa Cuvée è prodotta solo in annate eccezionali ed è sempre l'ultima ad essere immessa sul mercato in rispetto ancora una volta, delle preferenze di Churchill che amava vini maturi impreziositi dall'azione del lento scorrere del tempo

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la raccolta, le uve vengono immediatamente pressate in modo 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 e a cui si deve probabilmente la finezza delle bollicine che tutti gli champagne Pol Roger presentano. Il remuage è effettuato a mano, una rarità al giorno d'oggi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino è di colore oro con riflessi argentei percorsi da un filo continuo di finissime bollicine. Al naso ci inonda con note di burro e brioche. Sentori di mandorle e nocchie si mescolano poi con raffinati profumi di frutti gialli dominati dalla freschezza degli agrumi (mandarino in particolare). Subito dopo il vino si apre a note più dolci di torrone e pistacchi. Al palato, l'attacco è fresco e rivela un perfetto equilibrio tra acidità e morbidezza. Le note sono quelle della frutta cotta cui seguono sentori di mandorla, frutta secca e mele cotogne. Man mano che il vino si scalda nel bicchiere diventa più rotondo. La sua texture setosa è supportata da una lunghezza sorprendente.

Power



refinement



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