

CHAMPAGNE

*Pol Roger*

BLANC DE BLANCS VINTAGE  
2013

### LA « CUVÉE »

L'annata 2013 del Blanc de Blancs Vintage è ottenuta esclusivamente da Chardonnays proveniente dai migliori "Cru" della "Côte des Blancs": Oiry, Chouilly, Cramant, Aize e Oger. Prodotta in quantità limitata questa cuvée è stata custodita in cantina per 9 anni prima di essere immessa nel mercato.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto è sottoposto ad una fase di doppia svinatura: la prima subito dopo la pressatura e la successiva, a freddo e che si protrae per circa 24h - 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 perfette.

### NOTE DEGUSTATIVE

Questa cuvée è immediatamente accattivante, con un seducente colore dorato pallido e un filo persistente di bollicine fini.

Al naso si avvertono note di pasticceria burrosa, meringa e fiori bianchi, sostenute da una frizzante freschezza.

Al palato, la cuvée è avvolgente e opulenta ma contenuta. Aromi complessi di agrumi e brioche si bilanciano magnificamente.

Il finale è impressionante con note di pesca secca e nocciola.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o in abbinamento a crudité. La complessità di questo Champagne gli permette comunque grande versatilità, da portate di pesce anche mediamente strutturate come rombo o coda di rospo al più classico Cheesecake.

*Elegance*

*& pleasure*



• — [www.polroger.com](http://www.polroger.com) — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

*Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri* 