



BRUT ROSÉ 2015

ASSEMBLAGE : 65% Pinot Noir - 35% Chardonnay

I MILLESIMATI SECONDO POL ROGER

La posizione geografica dello Champagne è caratterizzata da un clima che può dirsi «capriccioso». Per questo motivo, sin dalla fondazione nel 1849, Pol Roger produce champagne *vintage* solo quando le condizioni climatiche consentono la produzione di uve di eccezionale livello qualitativo. Uno champagne millesimato deve essere prima di tutto equilibrato e questo equilibrio si ottiene grazie a uve sane, potenziale alcolico e corretta acidità. Alla Pol Roger il primo criterio per decretare un vino «vintage» è la sua capacità di invecchiare: solo così l'azione del tempo può ricompensare con vini estremamente complessi e ricchi.

L'ANNATA 2015

L'inverno ha registrato temperature nella media del decennio, caratterizzato da ottimo soleggiamento, notevolmente superiore alla media nei mesi di febbraio e marzo. Aprile è stato particolarmente caldo, portando il germogliamento a metà mese. La fioritura è avvenuta a metà giugno, in liena con agli ultimi anni.

Dalla fine di maggio al 15 agosto, in Champagne è iniziato un periodo significativo di caldo e di secco che ha portato a una buona maturazione.

Alcune piogge durante le due-tre settimane prima del raccolto hanno aiutato i frutti a crescere, tuttavia, per garantire la migliore maturazione possibile, è stata necessaria una particolare attenzione nel determinare la data di inizio vendemmia.

La vendemmia si è protratta dal 2 al 18 settembre. Abbiamo registrato un potenziale medio di mosto di 10,4% vol con un'acidità totale di circa 7,1 gH2SO4/L.

VINIFICAZIONE

Il mosto è sottoposto ad una doppia sedimentazione: la prima subito dopo la pressatura e la successiva, - a freddo 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 - è lavorata separatamente.

Il vino è poi sottoposto a fermentazione malolattica prima dell'assemblaggio. 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 rinomata, si deve principalmente alla permanenza in queste cantine che garantiscono condizioni climatiche perfette.

LA CUVÉE

Il Pol Roger Rosé Vintage è pensato a partire dal Brut Vintage 85% Vintage (60% Pinot Noir, 40% Chardonnay) cui viene aggiunto, prima dell'imbottigliamento e della rifermentazione, circa un 15% di vino rosso fermo (Pinot Noir) dai migliori cru della Montagne de Reims. Prodotto in quantità limitata.

NOTE DEGUSTATIVE 2015

Il vino si presenta di colore rosa salmone con riflessi aranciati, esaltato da fini bollicine. Il naso iniziale regala una buona espressione aromatica dominata da frutta rossa come ciliegia e lampone accompagnate da note floreali di petalo di rosa, il tutto accompagnata da una bella freschezza. Mentre si scalda nel bicchiere, emergono note di ciliegia candita e caramella, ad aggiungere complessità. Il palato è in equilibrio con il naso - entrambi di uguale intensità e ricchezza. Il vino è fresco con note agrumate di arancia rossa per poi mostrarsi generoso e avvolgente riportando in primo piano gli aromi di frutta rossa. Buona la lunghezza. Il carattere di questa annata è sostenuto da potenza e vinosità.

DATI TECNICI

Dosaggio : 8g/l

