



CHAMPAGNE

Pol Roger

## POL ROGER VINTAGE BRUT RÉSERVE 2013

### LA CUVÉE

Il 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. Qui 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 Brut Vintage 2013 mostra un'allettante tonalità dorata pallida sostenuta da un vivido perlage.

Al naso sprigiona subito un complesso bouquet di mandorla, anacardi e piccoli canditi, armoniosamente controbilanciato da una vibrante sensazione di giovinezza e leggerezza mescolate a fragranze minerali e floreali.

Nell'aprirsi, si percepiscono netti i profumi di pane tostato e pasticceria viennese che si rivelano con buona intensità. La bocca risponde ad un attacco seducente, fresco, citrico seppure pieno di rotondità e morbidezza. Segue un retrogusto intenso di lunga durata con sentori di fiori bianchi.

Il corpo complesso, diventa gradualmente più raffinato per offrire una consistenza cremosa che ricorda di pasticceria e aromi tostati; il finale si chiude con una squisita salinità



**FULL-BODIED  
CHARM**



## ANDAMENTO CLIMATICO 2013

L'inverno è stato freddo con poco sole caratterizzato da frequenti gelate e da numerose precipitazioni nevose. Il clima primaverile si è fatto attendere e il mese di maggio ha visto il ritorno di temperature insolitamente basse e piogge abbondanti. A giugno il clima è tornato nella norma e anche luglio e agosto hanno presentato particolari sorprese: sono stati caldi, soleggiati e asciutti. Un breve periodo di pioggia all'inizio di settembre ha permesso all'uva di raggiungere il livello di crescita auspicato per una buona vendemmia.

Il periodo asciutto di metà settembre ha favorito la piena maturazione delle viti, seppur con quindici giorni di ritardo rispetto alla media degli ultimi dieci anni. La raccolta è iniziata il 24 settembre e si è protratta fino al 9 ottobre.

La 2013 ha mostrato un potenziale grado alcolico di 9,8% vol e un'acidità totale di 8,4gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l.

**Dosaggio:** 8 g/l

**Formati disponibili (L):** 0,75; 1,5