



CHAMPAGNE
POL ROGER

RICH
DEMI SEC

LA CUVÉE

Gli amanti dello champagne Rich, ovvero dello champagne con un dosaggio più elevato, da sempre citano Pol Roger come punto di riferimento per questa tipologia. Prodotta dal 2001, questa cuvée è un *blend* in parti uguali di Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay da 30 differenti Cru cui si aggiunge un 25% di riserva della casa. La nuova cuvée Rich è un demi-sec molto vicino al dry che può essere interpretata come una versione “ingentilita” del tipico stile della Maison. Mai eccessiva o stucchevole si caratterizza con una nota dolce conferita da un mix di vini e zucchero di canna - il residuo non supera i 34 g/l - ed è bilanciata da naturale acidità e freschezza. La Cuvée Rich riposa in cantina per almeno 4 anni prima di essere immessa sul mercato



**SEDUCTION &
GOURMANDISE**

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Dopo la raccolta, le uve vengono immediatamente sottoposte a pressatura 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 a cui si deve probabilmente la finezza delle bollicine di tutti gli champagne Pol Roger.

Il *remuage* è effettuato a mano .

NOTE DEGUSTATIVE

Pol Roger Cuvée Rich è di colore giallo oro con riflessi ramati; è profondo, denso, luminoso. Piccole bollicine persistenti conferiscono un'effervescenza cremosa che si palesa in un susseguirsi di fili continui, vivaci e delicati.

Il primo approccio olfattivo è aperto con note di frutta secca, sensuali fragranze floreali, attraenti sentori legnosi e una leggera nota vegetale. Rivela poi una delicata speziatura ed eloquenti chiavi di dolcezza. Questa vivacità culmina in richiami succulenti di note speziate, morbide e sensuali. Sul finale si avverte il caramello, il retrogusto è fresco e incredibilmente lungo.

POL ROGER è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997