



CHAMPAGNE  
**POL ROGER**

## BLANC DE BLANCS VINTAGE 2015

*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 millesimati solo quando le condizioni climatiche consentono la produzione di uve di eccezionale livello qualitativo. 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.*

### LA CUVÉE

Il Blanc de Blancs Vintage 2015 è uno champagne ottenuto esclusivamente da uve Chardonnay selezionate tra i Grand Cru della "Côte des Blancs": Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger. Prodotta in quantità limitate, questa cuvée matura nelle nostre cantine a una profondità di 33 metri prima di essere immessa sul mercato.



### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

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 ne è persistente per la quale il Pol Roger è rinomata, si deve principalmente alla permanenza in queste cantine che garantiscono condizioni climatiche perfette.

### NOTE DEGUSTATIVE

Il Blanc de Blancs 2015 si caratterizza per il colore oro molto pallido sfumato, con riflessi verdi ampi cati da una perlage sottile e persistente. Il primo naso, espressivo e potente, offre una tavolozza di fragranze che combinano scorza di limone e pasticceria. La sua evoluzione è cremosa e rivela un potenziale succulento.

Dopo una prima breve ossigenazione il bouquet vira alla moka e al cacao; alle note di burro si alternano accenti di scorza d'arancia per un insieme di grande eleganza. Al palato le note più ricche confermano ancora il burro e la pasticceria. L'evoluzione del bouquet è straordinaria con richiami al *liqueur de noisette* che cedono il passo alla tostatura; il tutto è sostenuto da una freschezza piacevolmente pungente. È uno champagne gourmet, ricco, in grado di coniugare potenza e nezza.

**POL ROGER è DISTRIBUITO DA:**



**COMPAGNIA DEL VINO**

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997