



CHAMPAGNE  
**POL ROGER**

## BRUT ROSÉ 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 Pol Roger Rosé Vintage è pensato a partire dal Brut Vintage 85% (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 Montagna di Reims. Prodotto in quantità limitata.



### 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 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 caratterizzato 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.

**POL ROGER è DISTRIBUITO DA:**



**COMPAGNIA DEL VINO**

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997