



CHAMPAGNE
POL ROGER

BRUT RÉSERVE

LA CUVÉE

Con il Brut Réserve Pol Roger conferma ogni anno la propria fama di produttore di eccellenza. Conosciuto anche come *white foil* - capsula bianca- il Brut Réserve è uno Champagne pieno, voluttuoso, di grande equilibrio, perfetto per ogni occasione in cui sia richiesto un calice di assoluto prestigio.

Elaborato da circa trenta vini differenti, il *blend* è ottenuto dalle tre varietà tipiche della Champagne:

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Dopo la raccolta, le uve sono pressate in modo 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 è a bassa temperatura in vasche di acciaio inox; 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 e a cui si deve probabilmente la finezza del perlage in tutti gli champagne Pol Roger. Il *remuage* è effettuato a mano.

NOTE DEGUSTATIVE

Il Brut Réserve Pol Roger mostra un colore giallo dorato con riflessi paglierini oltre ad un perlage finissimo e persistente. Il naso è potente e accattivante ricco di note di frutta (pera, mango..) e fiori (caprifoglio e gelsomino bianco) sul cui finale si percepiscono la vaniglia e la brioche. Dopo un attacco deciso, il vino si esprime armonico e fresco anticipando una buona struttura. Al palato, i sapori di frutta cotta (cotogna, marmellata di albicocche) si mescolano alla delicata fragranza di cera d'api e miele d'acacia. Sul finale si fanno strada note invernali di scorza d'arancia candita, mandarino, cardamomo e anice. Straordinario.



STYLE &
QUALITY

POL ROGER è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997