



CHAMPAGNE
POL ROGER

BRUT 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 Brut Vintage è prodotto anche per l'annata 2015, dal tradizionale *blend* Pol Roger per questa tipologia: 60% Pinot Nero e 40% Chardonnay da 20 vigneti Grands e Premiers Crus nella Montagna di Reims e Côte des Blancs. Disponibile in quantità limitata, il Brut Vintage 2015 è stato invecchiato nelle cantine sotterranee della Maison prima di essere sboccato ed immesso 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 Brut Vintage 2015 si presenta in una bella tonalità dorata con riflessi argentati. Il bouquet di apertura si palesa in modo sottile, con note carnose ed eteree di petalo di rosa. Espressivo e ricco in freschezza, il naso richiama dapprima la Pasticceria fragrante, il biscotto e la frutta secca per poi evolversi in sentori più ricchi di miele e gelatina di mele. Al palato è rotondo ed elegante. Una leggera sensazione piccante esalta le note di brioche e pane tostato unite perfettamente a liquirizia e frutta secca. La trama setosa è accompagnata da una bella acidità che persiste nel finale. Il 2015 è uno champagne avvolgente e molto fine.



POL ROGER è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997