

Champagne Pol Roger Blanc de Blancs 2015

Produtor: Pol Roger

Região: Champagne

País: França

Tipo: Espumante

Safra: 2015

Teor Alcoólico: 12,5 Vol

Corpo: Médio

O Champagne Pol Roger Brut Blanc de Blancs 2015 é elaborado exclusivamente com Chardonnay selecionados entre os Grands Crus da Côte des Blancs: Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger. Produzido em quantidades limitadas, este Cuvée envelheceu durante 6 anos nas caves antes de ser lançado ao mercado. O nariz é expressivo e poderoso, oferecendo uma variedade de fragrâncias que misturam raspas de limão e laranja com uma elegância notável. O paladar é cremoso e revela notas amanteigadas com toques de confeitaria e licor de avelã. Este é um champagne rico e delicioso que combina poder e delicadeza.

Pol Roger

UVAS:

Chardonnay (100%)

VINHEDOS:

Elaborado exclusivamente com Chardonnay selecionados entre os Grands Crus da Côte des Blancs: Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger.

VINIFICAÇÃO:

Método tradicional. Fermentação malolática completa. Remoagem manual.

MATURAÇÃO:

Permanece por 6 anos com as borras nas caves de Pol Roger a 33 metros de profundidade e 9°C de temperatura.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Mais de 10 anos

SERVIÇO:

Aves, peixe e frutos do mar com molho de manteiga.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 06 a 09°C

PRÊMIOS E NOTAS:

James Suckling 94 PTS / 2015
Wine Spectator 94 PTS / 2015
Wine Enthusiast 94 PTS / 2015
Robert Parker 93 PTS / 2015
Antonio Galloni 93 PTS / 2015

