Pol Roger „ Réserve ” brut Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	GW016001

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 33 % Pinot Noir dodává strukturu a bohatost, 33 % Chardonnay vnáší eleganci a svěžest, a 33 % Meunier přispívá k ovocnosti a jemnosti vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

Víno slámové barvy s jemným a pravidelným perlením. Živá, ovocná, přesto překvapivě elegantní vůně s tóny čerstvých lučních květů, tvarohu a charakteristických máslových sušenek. Harmonická, elegantní a komplexní chuť s výborně zakomponovanou kyselinou s dotekem čerstvých meruněk a sladkého pečiva. Nadprůměrné základní šampaňské vhodné jako aperitiv nebo například k ústřicím.

Ve sklenici se Pol Roger Réserve Brut prezentuje v zářivém, světle zlatavém odstínu s jemným, přetrvávajícím perlením. Vůně odhaluje aroma hrušky, meruňky, citrusových plodů a bílých květů, doplněné jemnými tóny briošky a lískových oříšků. Na patře je živé a vyvážené s elegantní svěžestí, jemnou mineralností a krémovou konzistencí. Závěr je dlouhý, hedvábný a doplněný jemnou kořenitostí.

Zbytkový cukr: 8-9 g/l

Pol Roger Réserve Brut je všestranné víno vhodné k jídlu: Perfektně se hodí k ústřicím, mořským plodům, sushi, delikátním předkrmům nebo drůbežím pokrmům. Svou klasickou noblesou potěší také v kombinaci s krémovými sýry nebo jako stylový aperitiv. Ideální pro slavnostní příležitosti, elegantní večeře nebo jako dárek pro znalce – šampaňské s prestiží, hloubkou a vyváženým charakterem.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Pol Roger „ Réserve ” brut Champagne Aop 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Každá kapka Pol Roger Brut Réserve prochází pečlivou malolaktickou fermentací a poté zraje minimálně 4 roky na kvasinkách v chladných, tichých sklepích, aby dosáhla své plné grandeur. Ale to není vše! Představte si mistrovské ruce, které dodnes ručně setřásají kaly – starobylá tradice, jež zajišťuje dokonalou čistotu a brilliance. A jako třešnička na dortu, po degorzáži šampaňské odpočívá dalších 6 měsíců, aby se všechny tóny dokonale propojily. S dosáží 9 g/l se jedná o dokonale vyvážený Brut, který vás okouzlí svou elegancí. Pol Roger Champagne Réserve Brut je ikonické šampaňské s obsahem alkoholu 12,5 %, které dokonale odráží klasickou eleganci a osvědčené řemeslné zpracování domu Pol Roger. Tento renomovaný šampaňský dům, založený v Épernay v roce 1849, je nyní jedním z nejuznávanějších francouzských producentů. Pol Roger je obzvláště známý jako šampaňské, které si vybral Winston Churchill – symbol kvality, stylu a konzistence. Cuvée se skládá ze stejných dílů ze tří klasických odrůd šampaňského: Pinot Noir, Pinot Meunier a Chardonnay. Tato pečlivě vytvořená směs vytváří harmonickou rovnováhu struktury, svěžesti a elegance. Pol Roger Réserve Brut zraje nejméně 36 měsíců na kalech ve výjimečně chladných a hlubokých sklepech domu – výrazně déle, než je vyžadováno zákonem. Toto prodloužené zrání mu dodává jemné bublinky, komplexnost a krémovou texturu. Jako klasické neročníkové šampaňské kombinuje ročníkovou rozmanitost s trvale vysokou kvalitou. Pol Roger začal již od začátku vyvíjet novou metodu výroby suchého šampaňského (do té doby byla většina produkce Demi-Sec). Vína Pol Roger se okamžitě prosadila jak ve Francii, tak v zemích Beneluxu. Pol Roger však věděl, že především Anglie skrývá výrazný potenciál. Shodou šťastných náhod našel na sklonku svého života nejlepšího možného spojence - Sira Winstona Churchilla. Firma expandovala a prestiž značky rostla - všechny přední restaurace a hotely servírovaly šampaňské Pol Roger. Tomuto nevídanému rozmachu udělala přítrž až první světová válka. Po válce se popularita Pol Roger ještě zvýšila. Druhá světová válka opět poznamenala chod firmy. Sklady a sklepy byly vypleněny a vydrancovány okupanty. Oba synové zakladatele firmy po skončení války opustili firmu. Na jejich místo nastoupil Christian Pol-Roger, který vtiskl firmě moderní tvář a začal pracovat na modernizaci výroby s důrazem na tradiční postupy.

Hlavní parametry

Značka	Pol Roger
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Reserva
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	4 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Pol Roger Champagne, 1 Rue Winston Churchill 51200, Épernay, Francie