

Pol Roger

Brut Réserve



Producent: Pol Roger

Land: Frankrike

Region: Champagne

Alkoholhalt: 13,5%

Antal per kolli: 6

Dosage: 8g/l

Utseende: Ljus, gul färg.

Doft: Elegant, brödig doft med inslag av grönt äpple, citrus och aningen nötig.

Smak: Torr, frisk, harmonisk smak med inslag av grönt äpple, citrus, brioche, och rostade nötter.

Druvor: Chardonnay 34%, Pinot Noir 33%, Pinot Menuier 33%

Serveringstemperatur: 10-13 grader

Passar till: Pol Roger Brut Reserve är en fantastisk apéritifchampagne som också passar utmärkt till eleganta förrätter på fisk och skaldjur.

Om produkten: Generellt finns det minst två årgångar men oftast tre eller fyra årgångar i cuvéen. Druvorna kommer från 30 grand och permier cru lägen i Montagne de Reims och Côte des Blancs. Efter att juicen klarnat får juicen jäsas på ståltank vid 10°C för att få en fräsch fruktkaraktär. Den andra jäsningsen i flaska sker i källarna som är bland Epernays djupaste och kallaste (9,5°C), vilket sägs ge den extra fina moussen av små bubblor som Pol Roger har. Dosagen på Pol Roger Brut Réserve ligger på 8 g/l.

Pol Roger Brut Réserve säljs aldrig förrän det yngsta vinet är minst 36 till 48 månader, trots att CIVC (Comité Interprofessionel du Vin de Champagne) endast kräver 15 månader. Detta gör att Pol Roger Brut Réserve får en härlig drickmognad.

Om producenten: Pol Roger grundades 1849 och är en familjeägd producent i Epernay. De äger 90 hektar vingårdar som täcker ca 55% av deras behov, resten köper de från kontrakterade odlare som de har en lång relation med. Pol Roger lagrar alla sina cuvées i årtal innan de släpps på marknaden, mycket längre än vad som krävs enligt lag.