

POL ROGER
Vintage Rosé
Brut AC



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Pol Roger
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	7 g/l
Ausschenktemperatur:	8-10°
Bewertung:	Parker 95, Galloni 93

Basierend auf der Jahrgangs-Cuvée, komponiert aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay, wurde für den Rosé vor der Flaschengärung noch rund 15% Pinot Noir als Rotwein (von Trauben aus Bouzy) zugegeben. In der Nase zeigen sich Aromen von roten Kirschen, Himbeeren, und saftigen Pflaumen, dazu ein Hauch von kandierter Orange, floral-würzig unterlegt mit Noten von Rosenblättern, Orangen Blüten, Frühlingshonig und Gewürz-Nüssen. Am Gaumen vollmundig, mit elegant-weinigem Profil, saftiger Frucht, guter Frische und dezentem, zart mineralischem Kreide Touch im Finale.