

**POL ROGER**  
**Vintage Blanc de Blancs**  
**Brut AC**



Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Pol Roger</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	7 g/l
Ausschenktemperatur:	9-11°
Bewertung:	Richard Juhlin 94, Galloni 92, Parker 93

Die Chardonnay Trauben stammen ausschliesslich aus den sechs Grand Cru Gemeinden der Côte des Blancs. Ausgebaut wird der Grundwein im Stahltank. Degorgiert wurde nach sechs Jahren Hefelager auf der Flasche. Im Nasenbild zeigen sich einladende Aromen von saftigen Marillen, verschiedensten Zitrusfrüchten und feinsten Exotik, umrahmt mit Noten von gemahlenen Nüssen, frischem Sauerteig, weissen Blüten und einem Hauch von Baiser. Am Gaumen rund und einladend, dabei mit gutem Zug nach Vorne, wiederum saftig-frische Frucht zeigend, unterstützt von mineralischer Würze.