

Champagne Pol Roger Reserve

Вино игристое Пóль Роже́ Резерв, белое Брют

Страна: Франция

Регион: Шампань АОС

Производитель: Pol Roger

Крепость: 12,5% об.

Сорта винограда: Пино Нуар, Пино Менье, Шардоне

Выдержка: 4 года

Особенности: используется 25% резервных вин; 30 различных урожаев; сорта винограда и урожаи разных годов винифицируются по отдельности перед окончательным купажированием; применяется малолактическая ферментация

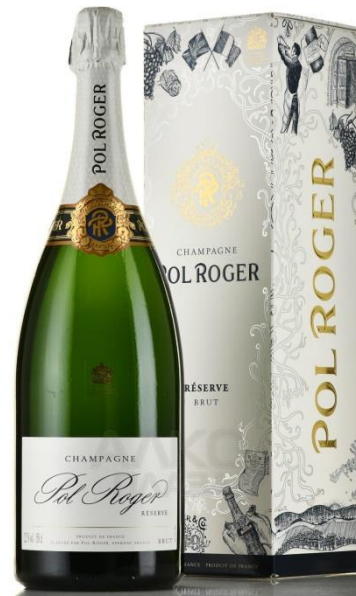
Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: мощный, привлекательный, раскрывается фруктовыми ароматами спелых груш, персиков и манго, затем появляются легкие ноты жимолости и белого жасмина, после продолжают нотами бриоши и ванили

Вкус: сложный, многослойный, прекрасно сбалансированный с нотами абрикосового джема, айвового желе, пчелиного воска, акациевого меда и карамелизированной цедры. Долгое сливочное послевкусие

Температура подачи: 6 - 8 °C

Гастрономия: идеально в качестве аперитива, сочетается с блюдами из свежих морепродуктов, изысканными блюдами из рыбы.



CHAMPAGNE

POL ROGER

«Pol Roger» — это шампанское «джентльменов», как писал Жан-Поль Кауфман в «Путешествии в Шампани».

Игристое вино Pol Roger — это высококачественное шампанское из Франции, символ изысканности и утонченности. Основанная в 1849 году винодельня Pol Roger известна своим строгим подходом к производству вин. Ягоды происходят с лучших виноградников Эперне в Шампани. Вино Pol Roger обладает элегантным вкусом с тонкими пузырьками и длительным послевкусием, что сделало любимым напитком Уинстона Черчилля и британской королевской семьи.

Свою первую продажу вина Поль Роже совершил в январе 1849 года. Семейные обстоятельства вынудили его начать собственное дело.

С 1855 года Поль сосредоточился на производстве шампанского брют. Он знал, что это любимый сорт шампанского англичан.

После смерти основателя в 1899 году к управлению брендом встали сыновья Поля Роже, Морис и Жорж.

С 2001 по 2011 год производственный процесс был преобразован и модернизирован, что позволило мастеру погреба Доминику Пети производить вина с высокой регулярностью и исключительной однородностью.

В период с 2011 по 2013 год были проведены работы по реконструкции с целью модернизации семейного дома, построенного в XIX веке и расположенного на улице Уинстона Черчилля в Эперне.

В апреле 2018 года Дамьен Камбрес сменил Доминика Пети, который на протяжении 19 лет был мастером погреба Дома.