



Champagne Pol Roger Brut Reserve MAGNUM

Omschrijving

De Champagnes van huis Pol Roger zijn wereldberoemd! Ze staan op de kaart van de allerbeste gastronomische toprestaurants! De Brut Réserve is een assemblage van drie gelijk verdeelde champagnedruiven: pinot noir, pinot meunier en chardonnay afkomstig van 30 verschillende crus. Er wordt 25% reservewijnen gebruikt voor het maken van deze cuvée. De Champagne Brut Réserve rijpt na vinificatie nog vier jaar in de kelders. Dit leidt tot een gebalanceerde en complexe Champagne met florale en fruitige tonen.



Meer informatie

Producent	Champagne Pol Roger
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Bubbels / Frankrijk / Champagne Pol Roger /
Herkomst	Frankrijk
Regio	Champagne, Epernay
Druiven	Pinot Noir, Pinot Meunier en Chardonnay
Volume	75cl
Rijping	4 jaren rijping sur lies
Foodpairing	Heerlijk aperitief, bij zeevruchten, feestelijke gelegenheden,...

Domein-info

In 1849 wordt het Champagnehuis gesticht door Pol Roger, het eerste familielid van inmiddels vijf generaties die het bedrijf heeft gekend.

Pol Roger was de favoriete champagne van Winston Churchill. De Britse staatsman noemde zijn succesvolle racepaard naar de champagne en het champagnehuis noemt zijn cuvée de prestige naar haar beroemde klant de "Cuvée Sir Winston Churchill".

De Champagnes van Pol Roger blinken uit in stijl en finesse en kennen allemaal een zeer fijne en aanhoudende mousse.

De 90 hectare wijngaarden van Pol Roger strekken zich uit over 3 districten.

Montagne de Reims is een heuvelachtig gebied tussen Reims en Épernay waar voornamelijk pinot noir staat aangeplant.