



CHAMPAGNE  
**POL ROGER**

Communiqué de presse  
Champagnes Fin d'Année 2016

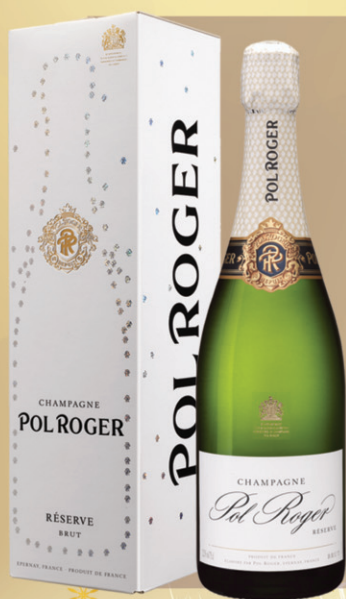
## Faites pétiller Noël avec les champagnes Pol Roger !

Noël approche, déjà... Pour célébrer ce moment festif et convivial, la maison champenoise Pol Roger a sélectionné quatre champagnes exceptionnels à savourer à l'apéritif, pendant un repas ou bien à offrir. A vous de choisir...

### *Brut Réserve, un modèle d'équilibre et de style*

Issu d'un assemblage à parts égales de chardonnay, pinot noir et pinot meunier, le Brut Réserve reflète année après année le savoir-faire ancestral de la maison Pol Roger. Ce champagne brut non millésimé repose dans les caves d'Épernay pendant quatre ans avant d'être commercialisé. Frais, délicat et gourmand, il fera sensation aussi bien à l'apéritif que pendant vos repas de fête, du hors d'œuvre au dessert... Et pour multiplier les plaisirs, Pol Roger a conçu un coffret spécial Noël contenant deux bouteilles de Brut Réserve.

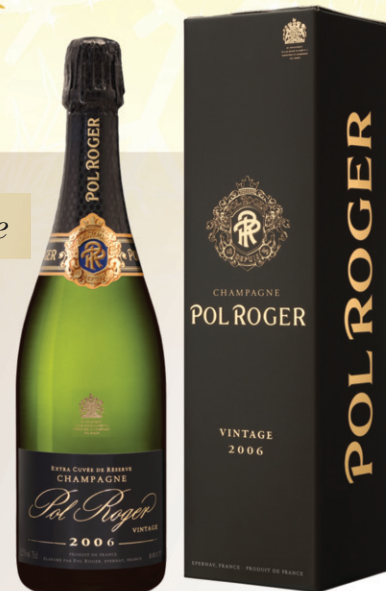
Prix public conseillé : 39 € la bouteille,  
80 € le coffret de 2 bouteilles



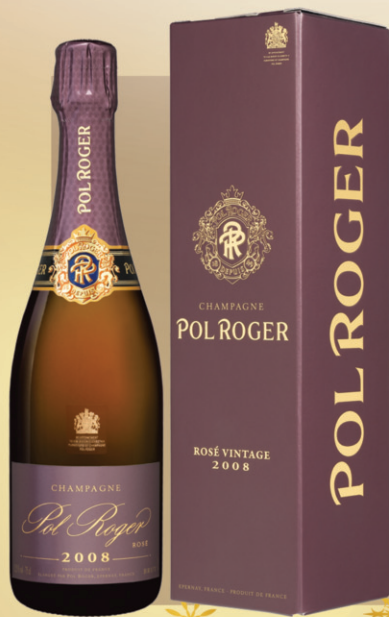
### *Brut Vintage 2006, la fraîcheur mariée à la gourmandise*

Issu de l'assemblage traditionnel de la maison Pol Roger (60 % de pinot noir et 40 % de chardonnay provenant de 20 grands et premiers crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs), ce champagne millésimé\* a vieilli neuf ans en cave avant sa commercialisation. Sa merveilleuse complexité aromatique (coing, pomme, fruits secs), sa structure crémeuse et équilibrée, sa fraîcheur persistante et sa finesse font du Brut Vintage 2006 un compagnon idéal pour des mets suaves et raffinés, comme le foie gras ou les ris de veau.

Prix public conseillé : 58 €







### *Brut Rosé 2008, un mariage heureux entre fraîcheur et vinosité*

La cuvée Brut Rosé repose sur la base de l'assemblage du Brut Vintage (60% pinot noir et 40% chardonnay issu des meilleurs crus de la Montagne de Reims) à laquelle est ajoutée, avant le tirage et la seconde fermentation, environ 15% de vin rouge (pinot noir). Élaborée en quantité limitée, la cuvée Brut Rosé Vintage 2008 a vieilli 7 ans en caves avant d'être commercialisée.

Mélange harmonieux de fruits rouges en bouche, ce champagne frappe par son parfait équilibre, sa finesse et sa fraîcheur. Un régal pour l'apéritif, à prolonger à table...

**Prix public conseillé : 75 €**

### *Cuvée Sir Winston Churchill 2004, la puissance toute en délicatesse*

Créée en hommage au Premier ministre britannique, la cuvée de prestige de la maison Pol Roger est produite en quantité très limitée. Elle résulte d'un assemblage de grands crus de pinot noir et de chardonnay déjà en production sous Winston Churchill. Après plus de dix ans dans les caves d'Épernay, la Cuvée Sir Winston Churchill 2004 dévoile une grande richesse aromatique, à la fois complexe et délicate (amande, miel, agrumes). Généreux, frais et idéalement équilibré, ce vin d'exception au caractère affirmé fera merveille sur des plats tendres et onctueux.

**Prix public conseillé : 200 €**



Le Brut Réserve, le Brut Vintage 2006, le Brut Vintage Rosé 2008 et la cuvée Sir Winston Churchill 2004 sont disponibles chez les bons cavistes ou sur commande chez Pol Roger - 1, Rue Winston Churchill 51200 Epernay  
Tél : +33 3 26 59 58 00 - [www.polroger.com](http://www.polroger.com)

*\*Un champagne millésimé est avant tout un vin très équilibré. Le premier critère pour millésimer une année est son aptitude à la garde, justifiée par un niveau d'acidité suffisamment élevé en plus de son équilibre gustatif. Avec le temps, un champagne millésimé délivrera les innombrables richesses que la nature lui a données.*

Service de Presse Champagnes POL ROGER

VIVACTIS  PUBLIC RELATIONS

Diane GALLAND (06 15 89 48 44), assistée de Brigitte BARRON

Tél : 01 46 67 63 44 - Fax : 01 46 67 63 45

[d.galland@vivactis-publicrelations.fr](mailto:d.galland@vivactis-publicrelations.fr)

[www.polroger.com](http://www.polroger.com)