



CHAMPAGNE

**POL ROGER**

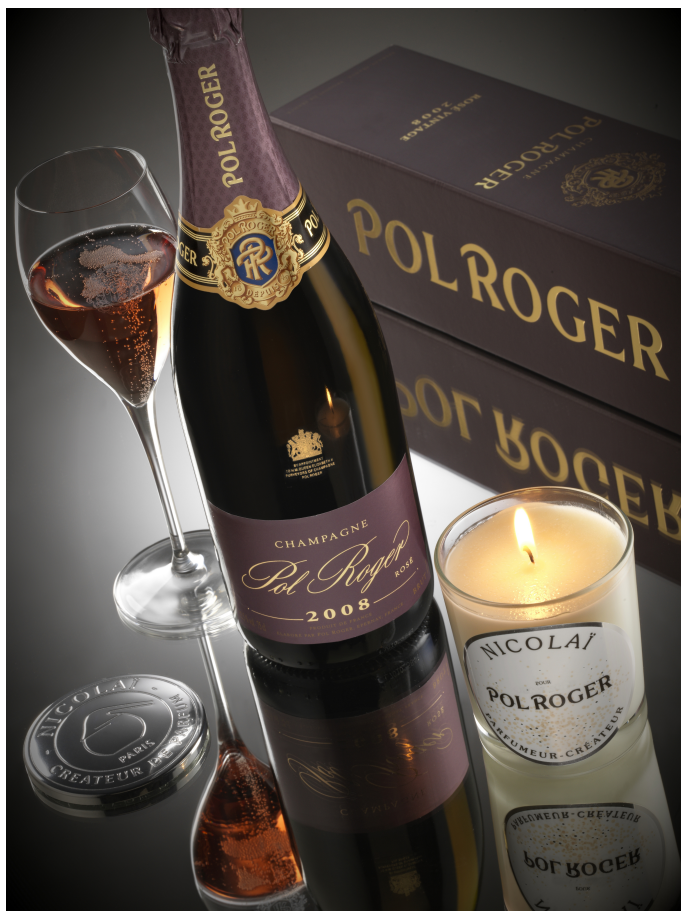
*Dimanche 28 mai, c'est la fête des Mères  
Dimanche 18 juin, c'est la fête des Pères*

*A célébrer avec Pol Roger!*

*J*ous les ans, la prestigieuse maison de champagne Pol Roger célèbre la fête des mères et la fête des Pères par des cadeaux originaux et raffinés.

*Pour le 28 mai, le comble du raffinement séduira les mamans : l'association d'une bougie aux senteurs subtiles avec un flacon de Pol Roger Brut Rosé Vintage 2008.*

*Et pour 18 juin prochain, Pol Roger réserve une double surprise à tous les papas : de superbes boutons de manchettes accompagnés d'une bouteille de Brut Vintage 2008.*



*A nos chères mamans :*

*Pour créer une ambiance olfactive festive*

Offrez aux mamans des bougies parfumées NICOLAÏ, Parfumeur-Créateur.

La bougie démarre sur une note légèrement verte, apportée par l'essence de limette, une senteur soulignée d'un cœur fruité cassis, framboise que vient habiller une délicate touche de violette s'épanouissant sur un fond doux musqué. Une atmosphère dynamique et fraîche pour toutes les occasions de fête.

*Brut Rosé Vintage 2008 : une  
gourmandise toute en finesse et fraîcheur*

La cuvée Pol Roger Brut Rosé Vintage repose sur la base de l'assemblage de notre Brut Vintage (60% pinot noir et 40% chardon-nay) à laquelle nous ajoutons, avant le tirage et la se-conde fermentation, environ 15% de vin rouge (pinot noir) issu des meilleurs crus de la Montagne de Reims. Élaborée en quantité limitée, la cuvée Brut Rosé Vintage 2008 a vieilli 7 ans dans nos caves avant d'être commercialisée.

D'un rose soutenu et brillant, le Brut Rosé Vintage 2008 exprime d'abord de fins arômes de framboise, de groseille et d'amande au nez. Puis il développe des nuances de fraise des bois et de lilas. La bouche se caractérise par un superbe équilibre, sa fraîcheur, sa la finesse et une belle structure gourmande. Après une attaque ronde, qui mêle élégamment vinosité et fraîcheur, elle offre un mélange harmonieux de fruits rouges pour s'achève sur une finale zestée très agréable.

Les bougies parfumées NICOLAÏ, Parfumeur-Créateur et la bouteille de Brut Rosé Vintage 2008 sont proposées directement chez Pol Roger, à Epernay.

Tel +33 3 26 59 58 00 - [www.polroger.com](http://www.polroger.com)

**Prix public conseillé : 130 €**



CHAMPAGNE  
**POL ROGER**

# Dimanche 18 juin

## A nos chers Papas :



### *Un accessoire de mode stylé et sophistiqué*

Très chics les boutons de manchettes en métal poli et finition argentée signés Pol Roger ! Ils portent sur leur face externe la signature de la maison champenoise : la lettre P et la lettre R majuscules, enlacées et gravées en creux. Un cadeau distingué, idéal pour accompagner une dégustation de Brut Vintage 2008.

### *Brut Vintage 2008 : un champagne racé et élégant*

La cuvée Brut Vintage 2008 est issue d'un assemblage de pinot noir (60 %) et de chardonnay (40 %) provenant de 20 grands et premiers crus de la Montagne de Reims et de la Côte des blancs. Elle a vieilli huit ans dans les caves de Pol Roger à Epernay avant d'être commercialisée.

Délicat et complexe, son nez dévoile d'abord des notes d'agrumes (mandarine), puis des nuances de pêche, d'abricot et d'amande. En bouche, le Brut Vintage 2008 révèle d'emblée une texture très crémeuse et beaucoup de matière. Enveloppant et équilibré, il est marqué par des notes de biscuits frais et de fruits mûrs (abricot). Un grand champagne ample, racé et vineux, qui ne cède rien en élégance et en finesse. Un vrai Pol Roger !

### *Pol Roger : excellence et indépendance*

Fondée en 1849 et restée familiale, la maison Pol Roger est reconnue dans le monde entier pour la pureté et la noblesse de ses champagnes, fruits d'un savoir-faire ancestral. De la sélection des raisins jusqu'au travail en cave, toutes les opérations sont supervisées depuis cinq générations par un des membres de la famille du fondateur.

Les boutons de manchettes et la bouteille de Brut Vintage 2008 sont proposés directement chez Pol Roger, à Epernay.

Tel +33 3 26 59 58 00 - [www.polroger.com](http://www.polroger.com)

**Prix public conseillé : 110 €**

Contacts presse champagne POL ROGER

**VIVACTIS PUBLIC RELATIONS**

Diane GALLAND, attachée de presse

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

Assistée de Brigitte BARRON

[b.barron@vivactis-publicrelations.fr](mailto:b.barron@vivactis-publicrelations.fr)

Tél : 01 46 67 63 44