

*Des fêtes de fin d'année sous le signe  
de l'excellence avec les champagnes Pol Roger*

Noël et son cortège de raffinements, ses moments festifs, gourmands...  
Pour les célébrer avec qualité, la maison champenoise Pol Roger a sélectionné  
deux champagnes exceptionnels. A savourer à l'apéritif, pendant le repas,  
ou à glisser sous le sapin. Tous les plaisirs sont permis !



**Brut Réserve, un modèle d'équilibre et de style,  
en étui festif d'une bouteille ou en coffret pour deux...**

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 trois ans avant d'être commercialisé. Il arbore une belle robe jaune paille et offre une effervescence fine et abondante. Son nez, puissant, révèle d'abord des arômes de mangues, poires, déploie ensuite des senteurs légères de chèvrefeuille et de jasmin blanc, avant de poursuivre sur des notes briochées et vanillées. Frais, délicat et gourmand, de belle structure, il fera sensation aussi bien à l'apéritif que pendant vos repas de fête, du hors d'œuvre au dessert...

Et pour partager le plaisir de la dégustation, Pol Roger a conçu un élégant coffret tout de blanc vêtu, contenant une bouteille de Brut Réserve et deux flûtes Rubis à la ligne sobre.

Pol Roger Brut Réserve est également disponible en étui festif d'une bouteille.

**Prix publics conseillés : 60 € TTC le coffret spécial Noël Pol Roger Brut Réserve d'une bouteille et deux flûtes et 39 € TTC la bouteille de Pol Roger Brut Réserve en étui festif.**

Chez les bons cavistes.



CHAMPAGNE  
**POL ROGER**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
CHAMPAGNES FIN D'ANNÉE 2017



## Cuvée Sir Winston Churchill 2006. *Un prodige d'équilibre et de délicatesse*

Créée pour rendre hommage au premier ministre britannique, la cuvée Sir Winston Churchill est produite en très petite quantité et seulement dans les meilleurs millésimes. Elle résulte d'un assemblage de grands crus de pinot noir et chardonnay, déjà en production sous l'ère churchillienne.

Le millésime 2006 est resté onze ans dans les caves de Pol Roger avant de voir le jour. D'un bel or blanc, sa robe s'orne d'un léger cordon de fines bulles. Son nez délicat évoque des notes beurrées et briochées. Il révèle des senteurs d'amande et de noisette, de fruits jaunes rehaussés par la fraîcheur des agrumes, puis il s'ouvre sur des notes de nougat et de pistache. En bouche, l'attaque dévoile un parfait équilibre entre acidité et rondeur. Les arômes

rappellent la douceur des fruits cuits mêlée à des notes d'amande, de fruits secs et de coings. La texture est soyeuse et s'appuie sur une longueur éblouissante.

Généreux, frais et idéalement équilibré, ce vin d'exception au caractère affirmé fera merveille sur des plats élaborés, ris de veau aux morilles, chapons... ou encore un magnifique Parmesan affiné.

**Prix public conseillé :**

**200 € TTC la bouteille de Sir Winston Churchill 2006**

Chez les bons cavistes ou sur commande  
([www.polroger.com](http://www.polroger.com) ou 03 26 59 58 00).

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

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

