



CHAMPAGNE
POL ROGER

VINEXPO 2017
18 AU 21 JUIN
BORDEAUX
PARC DES EXPOSITIONS

Pol Roger vous invite à déguster en avant-première sa cuvée Sir Winston Churchill 2006



Venez faire une pause sur le stand des Champagnes Pol Roger,

Hall 1 – stand AB170

Un espace cosy et accueillant propice à la détente.
Vous aurez le plaisir de goûter au dernier millésime de la cuvée de prestige
de la maison champenoise : le **Sir Winston Churchill 2006**.
Un champagne exceptionnel que Pol Roger commercialisera en septembre.



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 a mûri 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.

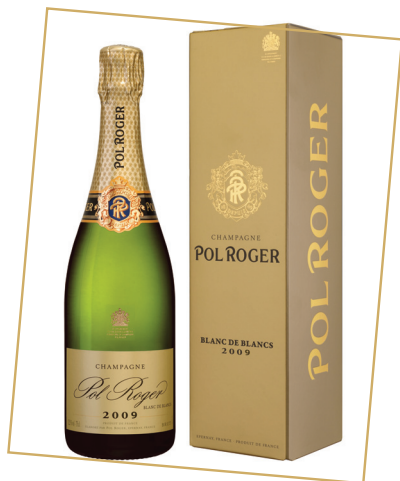


CHAMPAGNE
POL ROGER

VINEXPO 2017 - 18 AU 21 JUIN
BORDEAUX - PARC DES EXPOSITIONS

Pol Roger présentera aussi les derniers millésimes déjà lancés :
le **Blanc de Blancs Vintage 2009** et le **Brut Vintage 2008**.

En voici un avant-goût...



Blanc de Blancs Vintage 2009

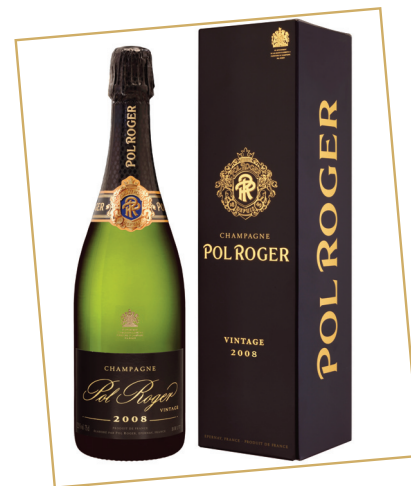
Vivacité et structure

Issu exclusivement de chardonnays des grands crus de la côte des Blancs, le **Blanc de Blancs Vintage 2009** a vieilli sept ans dans les caves de Pol Roger. Parfaitement équilibré et subtil, ce champagne dévoile des saveurs d'agrumes, signe d'une grande fraîcheur. Son équilibre et sa très grande persistance raviront les amateurs les plus exigeants.

Brut Vintage 2008

Fraîcheur gourmande

Issu de l'assemblage traditionnel de la maison Pol Roger (60 % de pinot noir et 40 % de chardonnay provenant de grands et premiers crus de la montagne de Reims et de la côte des Blancs), le **Brut Vintage 2008** a vieilli huit ans en cave avant sa commercialisation. Ce champagne ample, racé, au caractère vineux, sans rien perdre en élégance et finesse, est une véritable signature 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.

Pol Roger également présent sur le stand « Primum Familiae Vini »

Cet attachement aux valeurs familiales trouve une parfaite illustration dans la participation de la maison Pol Roger à l'association « Primum Familiae Vini » qui regroupe des domaines familiaux particulièrement prestigieux comme le château Mouton Rothschild (Bordeaux), la maison Joseph Drouhin (Bourgogne), la maison Hugel et fils (Alsace) et la famille Perrin (Vallée du Rhône) pour la France.

L'association fédère également les célèbres viticulteurs européens : Marchesi Antinori Srl, Bodegas Torres, Bodegas Vega Sicilia, Symington Family Estates, Tenuta San Guido (Sassicaia) et Weingut Egon Müller Scharzhofberg.

Elle disposera d'un stand à Vinexpo Hall 1 – Stand BD 176

Contacts presse Champagnes Pol Roger

Diane Galland, attachée de presse

VIVACTIS PUBLIC RELATIONS

d.galland@vivactis-publicrelations.fr

Assistée de Brigitte BARRON

b.barron@vivactis-publicrelations.fr - Tél : 01 46 67 63 44