



LA CUVÉE

La cuvée Pol Roger Brut Rosé Vintage repose sur la base de l'assemblage de notre Brut Vintage (60% Pinot Noir et 40% Chardonnay) à laquelle nous ajoutons, avant le tirage et la seconde 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 2018 a vieilli dans nos caves à 33 mètres de profondeur avant d'être commercialisée.

VINIFICATION & VIEILLISSEMENT

Une fois récoltés, les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débourbage est effectué au centre de pressurage puis un second dans notre cuverie, à froid (6°C), pendant 24 heures. La fermentation alcoolique se déroule à basse température (18°C) dans des cuves inox thermo-régulées où les cépages et les crus sont vinifiés séparément avant l'assemblage final. La fermentation malo-lactique est réalisée sur tous les vins de la Maison. Après dégustation, assemblage et mise en bouteille, la prise de mousse et le vieillissement s'effectuent dans la fraîcheur de nos caves, à 33 mètres de profondeur. Chaque bouteille est remuée à la main, de manière traditionnelle, avant le dégorgement et le dosage. Les vins se reposent ensuite au minimum trois mois avant d'être expédiés.

NOTES DE DÉGUSTATION

La teinte est légèrement saumonée, avec de jolis reflets roses et dorés.

Nous observons une belle brillance et une effervescence fine et persistante.

Le nez, généreux, nous plonge dans une corbeille de fruits rouges où se mêlent notamment la framboise, la groseille et le cassis auxquels s'ajoutent également des nuances de fruits exotiques, de mangue et de papaye.

L'aération amène quant à elle des arômes floraux, de rose et de chèvrefeuille.

La bouche suit le nez dans sa générosité et présente une belle rondeur, un côté suave et une longueur impressionnante. Même si la puissance de ce millésime aux raisins gorgés de soleil est le fil conducteur de la dégustation, la fraîcheur est bien présente, avec un petit côté acidulé qui laisse présager un bel avenir à cette cuvée.

CIRCONSTANCES & METS

Le Brut Rosé Vintage 2018 est le compagnon idéal du saumon, mais également des viandes rosées comme des petits gibiers à plumes. Il se marie parfaitement aussi avec les tartes aux fruits ou crumbles associant la fraîcheur, le charnu et le friable du dessert à l'élégante structure du vin.

