



CHAMPAGNE

POL ROGER

Joyeuses fêtes de fin d'année avec Pol Roger !

Découvrez vite le magnifique cadeau imaginé par les Champagnes Pol Roger pour fêter Noël et le Nouvel An ! Une superbe caisse en bois de chêne qui renferme six bouteilles d'un millésime exceptionnel au pays des bulles : 2002. Brut Vintage 2002, Blanc de blancs 2002 et Brut Vintage rosé 2002... des cuvées remarquables signées Pol Roger pour un moment heureux et festif à partager en famille ou entre amis !

Offrez, ouvrez la caisse aux trésors !

D'une élégante simplicité, la caisse en chêne Pol Roger recèle des merveilles pour faire pétiller les fêtes de fin d'année ! Avant même d'être ouverte, elle laisse déjà deviner son extraordinaire contenu grâce à un indice gravé au laser sur ses flancs : 2002, un millésime fabuleux en Champagne, et la signature Pol Roger ! Ouvrez son couvercle coulissant en bois de chêne et découvrez, nichées par deux, les superbes cuvées choisies par la maison Pol Roger pour célébrer Noël et le jour de l'An : Brut Vintage 2002, Blanc de blancs 2002 et Brut Vintage rosé 2002. De savoureux trésors à partager autour d'un repas festif ! 2002 en Champagne, un millésime solaire et généreux . Un hiver doux, un été très chaud et des pluies salvatrices au début de l'automne ont marqué cette année qui fait date dans le vignoble champenois. La concentration des sucres et la qualité sanitaire des raisins sont partout au rendez-vous au moment des vendanges. La maturité exceptionnelle de la récolte 2002 permettra de vinifier de grands vins qui seront ensuite assemblés et mis en bouteilles pour vieillir pendant neuf ans dans la fraîcheur des caves Pol Roger.



La caisse en chêne Pol Roger Spécial millésime 2002 est disponible chez les cavistes partenaires ou directement chez Pol Roger, 1 rue Winston Churchill à Epernay - Tél : 03 26 59 58 00

Prix public conseillé : 600 €



Brut Vintage 2002 : une harmonieuse fraîcheur

Ce champagne à la belle robe jaune or paille résulte de l'assemblage traditionnel de la maison Pol Roger : 60 % de pinot noir et 40 % de chardonnay issus des grands et premiers crus de la montagne de Reims et de la côte des blancs. Son nez fin exprime des arômes gourmands de miel, de pamplemousse confit et de citron vert. Ample, longue et fraîche, sa texture est dominée par des saveurs fruitées associées à des notes de biscuits frais. D'une grande pureté et très élégant, le Brut Vintage 2002 accompagne parfaitement des mets fins au caractère affirmé : poularde farcie au foie gras, chapon aux morilles, suprême de volaille...



Blanc de blancs 2002 : la grâce et l'élégance

Issu exclusivement de chardonnays des grands crus de la côte des blancs, cette cuvée dévoile au nez une richesse et une finesse aromatiques prodigieuses : écorces d'agrumes, mirabelle, reine-claude, coing frais et fleurs blanches. Fraîche et minérale, sa texture révèle une structure gustative à l'équilibre parfait de notes briochées et suaves. Très long en bouche, ce champagne tout en finesse est le compagnon idéal d'un turbot, d'un bar poêlés, grillés ou cuits à l'étouffée, servis avec une sauce hollandaise et des légumes frais.

Brut Vintage rosé 2002 : une gourmandise joyeuse et puissante

Le Brut rosé millésimé est élaboré avec 50 % de pinot noir et 35 % de chardonnay, auxquels sont ajoutés 15 % de pinot noir vinifié en rouge lors de l'assemblage. Au nez, la douceur rosée de sa robe exprime des arômes forts et persistants de pâtes de fruits rouges, puis des notes chaudes et pleines de froment et de céréales séchées. Puissante et vineuse, sa bouche se fait progressivement gourmande, pulpeuse, enrobante... Gai et lumineux, ce champagne apprécie les plats naturels associant les fruits au grillé ou au rôti, comme une côte d'agneau aux baies roses, un foie de veau aux airelles, mais aussi les desserts à base de fraises ou de framboises.



Contacts Presse Pol Roger

VIVACTIS PUBLIC RELATIONS

Diane GALLAND, attachée de presse - d.galland@vivactis-publicrelations.fr
Assistée de Brigitte Barron - b.barron@vivactis-publicrelations.fr
Tel : 01 46 67 63 44