



CHAMPAGNE

POL ROGER

Pol Roger,

Excellence et Discretion ...

Epernay , le 10 mai 2011,

Si la marque sparnacienne a bien été choisie par la Reine Elisabeth pour recevoir ses invités après la cérémonie de mariage de Son Altesse Royale

le Prince William de Galles et Mademoiselle Catherine Middleton, le vendredi 29 avril 2011, la Maison Pol Roger s'était engagée à ne pas divulguer la nouvelle...

Un secret lourd à garder

Patrice Noyelle, Président du Directoire :

« Cela a été particulièrement difficile de garder le secret depuis que le « Royal Household » nous a informé que la **Cuvée Brut Réserve en magnum** serait servie à la réception suivant le mariage. Nous avons déjà le privilège de détenir le Royal Warrant de Sa Majesté la Reine Elisabeth et, pour une maison familiale comme la nôtre, ce fut un honneur encore plus grand de savoir que notre champagne était retenu pour cet événement si exceptionnel ».

Quelques mots sur le champagne choisi, le « Brut Réserve »

Comme le précise Patrice Noyelle :

« Ce sont des magnums de notre cuvée Brut Réserve qui ont été commandés par le biais de notre filiale anglaise. »
Ce vin est issu d'un assemblage à parts égales des cépages chardonnay, pinot noir et meunier avec 20 % de vins de réserve. Bien équilibré, il arbore une belle robe jaune paille et une effervescence abondante et fine. Il présente un nez de senteurs florales et fruitées et une bouche mûre et désaltérante.

Pol Roger, la culture de l'excellence

Depuis sa création en 1849, Pol Roger élabore des champagnes exceptionnels aux qualités exemplaires et constantes qui font la renommée mondiale de cette maison familiale, indépendante et rigoureuse.

De la sélection des raisins jusqu'au travail en cave, toutes les opérations sont dirigées depuis cinq générations par un des membres de la famille du fondateur.

Rappelons aussi que la cuvée emblématique de Pol Roger, créée en 1975, fut baptisée Sir Winston Churchill en l'honneur de l'ancien Premier Ministre qui disait de la maison qu'elle était « The world's most drinkable address »...

**Champagne Brut Réserve Magnum Pol Roger
Prix public conseillé 75 € TTC**

En vente chez les bons cavistes, restaurateurs ou sur commande auprès
des Champagnes Pol Roger au 03 26 59 58 00
www.polroger.com

Contacts Presse Pol Roger : VIVACTIS  PUBLIC RELATIONS

Diane Galland, attachée de presse - d.galland@vivactis-publicrelations.fr
Visuels haute définition et informations complémentaires auprès de :
Carolina Aurières - c.aurieres@vivactis-publicrelations.fr - 01 46 67 63 44
2 rue Sainte Marie - 92418 Courbevoie Cedex

