



## Communiqué de presse Vinexpo 2011

Vinexpo Bordeaux  
du 18 au 23 juin 2011  
**Hall 1, Stand D 228**



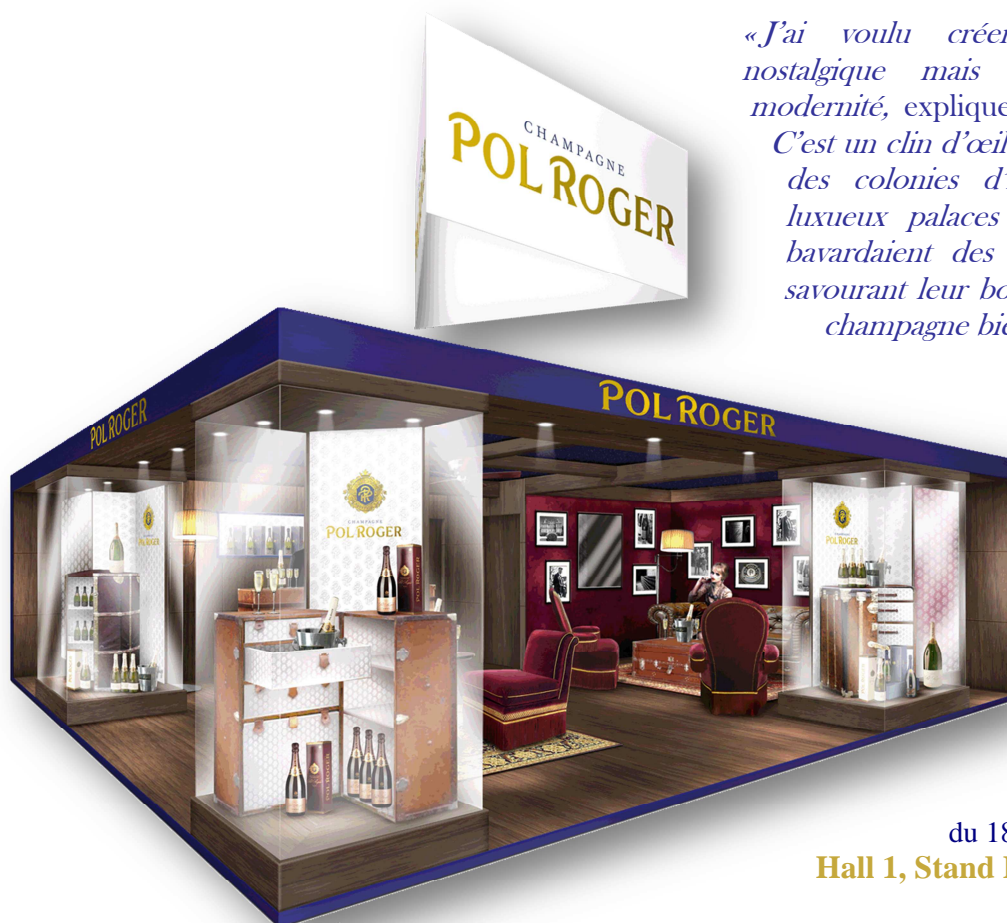


CHAMPAGNE  
**POL ROGER**

## Pol Roger vous invite à découvrir son nouveau stand

Canapé Chesterfield, fauteuils de velours et tapis, malles de voyage anciennes, couleurs chaudes et moelleuses... C'est dans l'ambiance feutrée et cosy de son nouveau stand que la maison Pol Roger vous convie à déguster ses cuvées.

Imaginé par la célèbre styliste Nathalie Garçon et réalisé par Arc&Typ, le stand Pol Roger vous plongera dans l'atmosphère surannée du bar d'un ancien et lointain palace.



*« J'ai voulu créer une ambiance nostalgique mais revisitée par la modernité, explique Nathalie Garçon. C'est un clin d'œil à l'époque révolue des colonies d'Asie et de leurs luxueux palaces où les voyageurs bavardaient des heures durant en savourant leur boisson préférée : du champagne bien sûr. »*

Vinexpo Bordeaux  
du 18 au 23 juin 2011  
**Hall 1, Stand D 228**



## Le stand Pol Roger sera également le théâtre de la présentation en avant-première du coffret Brut Vintage 2000 !



Conçu lui aussi par Nathalie Garçon sur le thème de la boîte à souvenirs ou à cadeaux, cet élégant coffret comprend deux tiroirs.

Le premier recèle une bouteille de **Brut Vintage 2000**, le second **une magnifique étoile, signée Nathalie Garçon** et inspirée de sa collection d'hiver.

Patchwork de velours et de satin, elle mêle des tons dorés et noir qui font lien avec l'habillage de la bouteille de Brut Vintage 2000.

## Brut Vintage 2000

### L'harmonie du fruit, de l'opulence et de la finesse

Ce grand champagne millésimé issu de l'assemblage de pinot noir (60 %) et de chardonnay (40 %) qui proviennent de 20 grands et premiers crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs. Pendant huit années, il a mûri dans les caves de Pol Roger à Epernay avant sa commercialisation fin 2009.

Jaune doré, sa robe est constellée de bulles fines et persistantes. Son nez est épanoui et frappe d'emblée par sa fraîcheur, sa franchise et son fruité. Il évoque un bouquet champêtre de jonquilles et d'iris, où se mêlent des fragrances de fruits confits (abricots secs, poires cuites) et de miel.

Sa bouche est marquée par une texture à la fois ronde et tendue qui donne au vin sa consistance. Ses arômes fruités deviennent charnus à mesure qu'ils se réchauffent, tandis que le vin prend du volume tout en finesse.

Compagnon idéal d'un apéritif dînatoire raffiné, le **Brut Vintage 2000** s'accorde par exemple à merveille avec des toasts de foie gras légèrement poivrés. Sa générosité et sa finesse lui permettent aussi de partager la table des convives, où il saura répondre à des plats denses, suaves, moelleux : foie gras poêlé, jambon Pata Negra, ris de veau ou d'agneau aux morilles, poularde en demi-deuil... Il aime également les fromages secs et typés comme les chèvres et brebis qui épousent harmonieusement sa minéralité et ses notes fruitées.



## Pol Roger

### L'art de l'excellence

Depuis 1849, année de sa fondation par Pol Roger, la maison champenoise perpétue un savoir-faire remarquable dont témoignent la pureté, l'élégance et la finesse de ses champagnes. 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. Indépendante et exigeante, la maison Pol Roger élabore des vins d'une qualité exemplaire, traditionnels et modernes à la fois, qui séduisent les amateurs du monde entier.

**Champagne POL ROGER Brut Vintage 2000**  
Disponible au prix indicatif de 51€ la bouteille  
Chez les cavistes ou sur commande au 03 26 59 58 00



Service de Presse Champagnes POL ROGER

VIVACTIS  PUBLIC RELATIONS

Diane GALLAND (06 15 89 48 44), Assistée de Carolina Aurières  
Tél : 01 46 67 63 44 - Fax : 01 46 67 63 45  
d.galland@vivactis-publicrelations.fr  
www.polroger.com