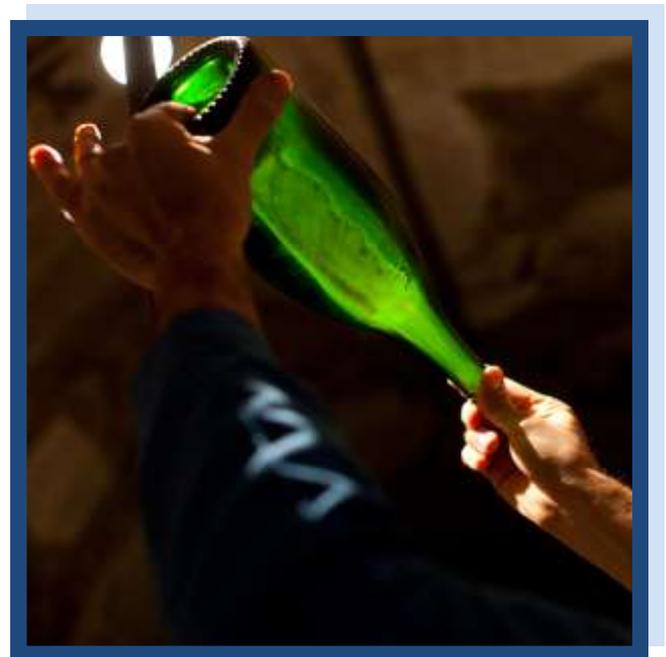




CHAMPAGNE
POL ROGER

POL ROGER dévoile ses deux nouveaux champagnes millésimés :

- **Brut Vintage 2002**
- **Brut Rosé Vintage 2004**



Fidèle à sa réputation d'excellence, Pol Roger vous invite à découvrir ses deux nouvelles cuvées millésimées, conçues dans la pure tradition de cette maison champenoise à la renommée internationale.

Depuis 160 ans, Pol Roger défend sans relâche son indépendance en s'appuyant sur un savoir-faire remarquable dont témoignent la pureté, l'élégance et la noblesse de tous ses champagnes.

De la vigne jusqu'à l'habillage chaque étape est suivie avec rigueur par les membres de la famille du fondateur, Pol Roger.

Brut Vintage 2002

Une élégante harmonie de fraîcheur et de vinosité



Le millésime 2002

Une année chaude marquée par de la douceur en hiver et une sécheresse modérée que les pluies de fin août et début septembre ont compensée. Puis un beau temps sec et ensoleillé s'est définitivement installé, favorisant la concentration des sucres et la qualité sanitaire des grappes. Commencées mi-septembre pour les parcelles les plus précoces, les vendanges étaient achevées début octobre.

La cuvée Brut Vintage 2002

Issu de l'assemblage de 60 % de pinot noir et de 40 % de chardonnay provenant des 20 grands et premiers crus de la montagne de Reims et de la côte des blancs, le Brut Vintage 2002 a été élaboré en quantité limitée. Il a vieilli neuf ans dans les caves de la maison Pol Roger avant sa commercialisation.

Dégustation

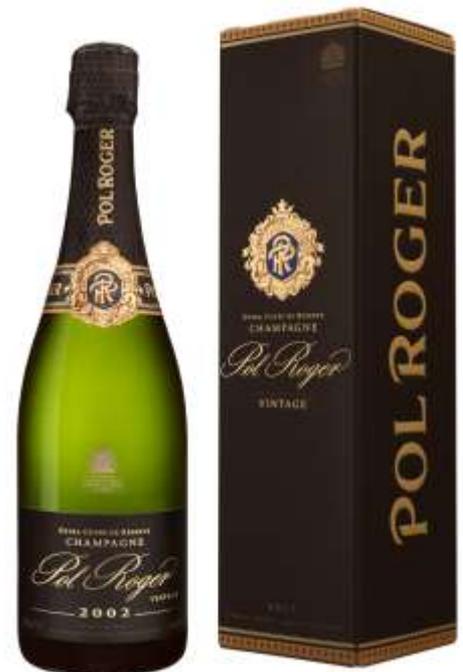
A la fois dense et lumineuse, sa robe or paille est parsemée de jolies bulles persistantes. Remarquable de finesse, son nez dévoile une intense concentration qui mêle des notes gourmandes de miel frais, pamplemousse confit et citron vert. Le caractère fruité domine une bouche ample et longue que de subtiles touches de biscuits frais viennent enrichir. Ce champagne élégant d'une très grande pureté réussit une alliance parfaite entre fraîcheur et vinosité.

Harmonies

Il faut savoir répondre au caractère affirmé du Brut Vintage 2002, mais avec délicatesse et élégance... Des mets fins et sophistiqués y parviendront sans peine, comme une poularde farcie au foie gras, un chapon aux morilles ou encore un suprême de volaille.

Champagne Pol Roger Brut Vintage 2002 : 52 €

Disponibles en bouteille, magnum et jéroboam en avril 2012 chez les bons cavistes ou sur commande auprès des Champagnes Pol Roger au 03 26 59 58 00



Brut Rosé Vintage 2004

Une douceur charnue et minérale



Le millésime 2004

Un début d'année froid et neigeux a fait place à un temps doux et sec jusqu'au printemps, avec quelques retours du froid en février et mars. La météorologie peu clémente du mois d'août a retardé le début de la maturation mais les trois premières semaines de septembre, chaudes et ensoleillées, ont favorisé un grossissement spectaculaire des grappes et l'état sanitaire fut excellent quand l'heure de la vendange arriva.

C'est donc sous un soleil radieux qu'elles ont été cueillies à partir de mi-septembre jusque début octobre.

La cuvée Brut Rosé Vintage 2004

La cuvée Pol Roger Brut Rosé millésimée 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 ». Elaborée en quantité limitée, la cuvée Brut Rosé Vintage 2004 a vieilli sept ans dans nos caves avant d'être commercialisée.

Dégustation

D'une profonde couleur rose saumoné, la robe dévoile une belle effervescence due à la finesse des bulles et la persistance du cordon. La complexité du nez s'exprime dans des arômes de fruits mûrs et frais, où dominent l'orange sanguine, la grenade et de petits fruits rouges sauvages. Une texture douce, presque crémeuse, et légèrement vanillée caractérise une bouche à l'intense minéralité. A la fois tendre et souple, cette cuvée concilie un charnu délicat et une élégance raffinée avec une discrète vinosité.

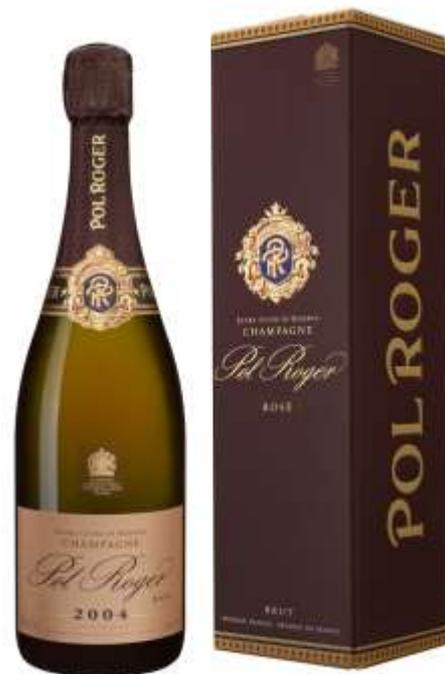
Harmonies

Le saumon réussit une alliance parfaite pour les pupilles et les papilles. Mais le Brut Rosé Vintage 2004 ne dédaigne pas les petits gibiers à plumes servis rosés. Et se complaît avec les tartes aux fruits et les crumbles, dont la pâte friable et la chair des fruits frais savent répondre à son élégante structure.

Champagne Pol Roger Brut Rosé Vintage 2004 : 79 €

Disponibles en bouteille en avril 2012 chez les
bons cavistes

ou sur commande auprès des Champagnes Pol Roger
au 03 26 59 58 00



Contact Presse Pol Roger :

VIVACTIS PUBLIC RELATIONS

Diane Galland, attachée de presse - d.galland@vivactis-publicrelations.fr

Visuels haute définition et information complémentaires auprès de :

Brigitte Barron - b.barron@vivactis-publicrelations.fr Tel : 01 46 67 63 44