



NOËL AVEC LES CHAMPAGNES POL ROGER

Plus que quelques semaines avant Noël, déjà... Pour célébrer cette fête conviviale et généreuse, la maison champenoise Pol Roger suggère une idée de cadeau qui fait toujours plaisir aux amateurs de beaux flacons :

Une bouteille de Brut Réserve, un délicieux champagne brut non millésimé, délicat et puissant à la fois.

LE BRUT RÉSERVE POL ROGER

Offrir et faire plaisir à coup sûr...

Présenté dans un étui blanc sobre et distingué, que constellent d'élégantes gouttelettes bleutées, le Brut Réserve Pol Roger charmera les papilles les plus délicates, que ce soit à l'apéritif ou durant le repas.

Un champagne unique et intemporel

Reflète du savoir-faire de la maison Pol Roger, le **Brut Réserve est un champagne de toutes les occasions**, qui dévoile sa singularité, sa complexité et sa délicatesse aussi bien lors d'un apéritif de fin de matinée ou de début de soirée que pendant un repas, du hors d'œuvre au dessert...



Visuel en HD disponible sur demande

Sa robe jaune paille est animée par des milliers de bulles, abondantes et fines, preuves de sa grande qualité. Au nez, il révèle d'abord son étonnante fraîcheur et de profonds arômes de poire et de mangue. Puis, de légères fragrances de chèvrefeuille et de jasmin blanc s'épanouissent, suivies de notes briochées et vanillées.

En bouche, l'attaque est franche et dynamique. Le vin se montre frais, structuré et équilibré. Des saveurs de fruits cuits (gelée de coing, confiture d'abricot) entrent en correspondance avec des senteurs de cire d'abeille et de miel d'acacia.

Caractéristiques par leurs notes à la fois fruitées et épicées, la puissance et la persistance aromatiques de Brut Réserve se révèlent purement extraordinaires.

Issu d'un assemblage d'une trentaine de vins tranquilles de crus, de cépages et de millésimes différents, le **Brut Réserve Pol Roger** repose à l'abri des caves d'Epernay pendant trois ans avant de ravir les palais des amateurs du monde entier.



Prix public conseillé

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE POL ROGER
34,39 €Euros TTC

En vente chez les bons cavistes
ou
sur commande auprès des Champagnes POL ROGER
au **03.26.59.58.00**

Service de Presse Champagnes POL ROGER :

VIVACTIS  **PUBLIC RELATIONS**

Diane GALLAND assistée de Carolina AURIERES

Tél. : 01.46.67.63.44 - Fax : 01.46.67.63.45

E-mail : c.aurieres@vivactis-publicrelations.fr

2 rue Sainte Marie—92418 Courbevoie cedex