

VINS ET SPIRITUEUX

Pol Roger Brut Blanc de Blancs 2002 : le virtuose !

Pol Roger Brut Blanc de Blancs 2002 : le virtuose !

Depuis 1849, Pol Roger le fondateur du Champagne Pol Roger, a établi la tradition de ne millésimer que lorsque les conditions climatologiques permettent d'élaborer des raisins de grande maturité. L'exceptionnelle réputation de la Maison vient de là ! Un Champagne millésimé est avant tout un vin très équilibré. Cet équilibre allie un bon rapport entre le degré potentiel d'alcool et une fraîcheur suffisante. Le premier critère pour millésimer une année est son aptitude à la garde, justifiée par un niveau d'acidité suffisamment élevé en plus de son équilibre gustatif. Le Champagne millésimé délivrera, avec l'aide du temps, les innombrables richesses que la nature lui a données.



A la dégustation, la robe est jaune pâle aux reflets dorés verts, cristalline. Les bulles très fines forment une mousse abondante et persistante. Au nez, les premières notes ressenties sont de légères senteurs d'agrumes (écorces). Elles annoncent l'élégance, la finesse et l'équilibre du vin. Puis les arômes de petits fruits jaunes à noyau (mirabelle, reine-claude) de coing frais et de fleurs blanches (tilleul) s'expriment.

En bouche, la texture est fraîche, tendue dans une tonalité minérale (pierre à fusil) lui donnant une solide structure gustative. Les notes subtiles briochées, suaves s'entremêlent dans un équilibre parfait, une harmonie gracieuse. La finale est associée à une exceptionnelle longueur, empreinte des millésimes 2002, solaires et généreux.

Un grand millésime !

Champagne Brut Blanc de Blancs 2002 Pol Roger : 79 €

Disponible chez les bons cavistes ou sur commande auprès des Champagnes Pol Roger au 03 26 59 58 00

www.polroger.com

@Pol_Roger

