

Pol Roger

Brut Vintage rosé 2006

La maison familiale Pol Roger est connue pour avoir la sagesse d'attendre la pleine maturité des cuvées qu'elle choisit de millésimer avant de les mettre sur le marché. C'est le cas de ce rosé délicat, d'une grande finesse aux arômes de fruits rouges et d'agrumes en fin de bouche. Tout en fraîcheur et en élégance, il est composé de chardonnay en majorité et de pinot noir, auxquels on ajoute 15 % de vin rouge issu de la montagne de Reims. À déguster avec un poisson en sauce, des huîtres chaudes, un carré d'agneau de lait, et bien sûr un dessert aux fruits rouges.

85 € cavistes, www.polroger.com

