



POL ROGER & CIE



1, rue Winston Churchill
51200 Epernay
Tel.: +33 (0)3 26 59 58 00
polroger@polroger.fr
www.polroger.com

NM

Propietario: Pol Roger & Cie.

Fundación: 1849

Viñedo: 90 ha.

Viticultura: Razonada

Producción: 1.600.000 bot.

Visitas: No

Pol Roger fue originario de Aÿ, donde creó su propia casa de champagne en 1849, y en 1951 se instaló en Epernay. Después de cinco generaciones, sus descendientes directos continúan siendo los propietarios y los directivos de la casa, que muestran su orgullo por mantener su independencia. Durante el medio siglo posterior a la creación de su empresa y hasta su muerte en 1899, Pol Roger edificó piedra a piedra una de las casas más respetadas de la Champagne, y comenzó a exportar sus vinos a Inglaterra, país con el que estableció un vínculo especial y privilegiado.

90

POL ROGER BRUT RÉSERVE

Brut NV

1/3 chardonnay, 1/3 pinot noir, 1/3 meunier

€€€

Fruta madura, fina burbuja que hace buena cascada en boca. Notas de caramelo en nariz, con un paso en boca amable y duradero.

94

POL ROGER BRUT VINTAGE 2004

Brut Millésime

60% pinot noir, 40% chardonnay

€€€€

Mucho más vino que champagne, estilo oxidativo, abundantes tostados tanto en nariz como en boca, frutos seco, pan horneado. Vinoso, potente, muy rico, largo y persistente.

96

POL ROGER BRUT VINTAGE 2002

Brut Millésime

60% pinot noir, 40% chardonnay

€€€€

Tímido en nariz a priori, aunque van apareciendo notas melosas, aromas que acarician, envolventes, recuerdos de hinojo, melocotón en almíbar, manzana roja. Tiene un paso en boca tranquilo en boca que va creciendo. Muy cremoso.

94

POL ROGER BLANC DE BLANCS

2004

Brut Millésime

100% chardonnay

€€€€

En nariz se expresa con mucha finura y elegancia. En boca es fresco, su fruta madura lo hace atractivo. Se aprecia una buena elaboración, en boca tiene buen paso y un agradable final.



94

POL ROGER ROSÉ VINTAGE 2006

Brut Millésime

50% pinot noir, 35% chardonnay 15%
vino tinto

€€€

Piruleta, frutos rojos en una nariz muy
golosa. Autolisis, ahumados, densidad,
untuosidad, potencia, equilibrio y buena
densidad en boca.

98 ♥

**POL ROGER SIR WINSTON CHUR-
CHILL 2002**

Brut Millésime

Ensamblaje nf

€€€€€

Sutileza y finura en su máxima expresión.
Matices espectaculares: miel, croissant,
merengues... Un vino con mucha clase,
largo, eterno, recuerda los viejos rieslings.
Complejidad y elegancia a raudales.

