

CHAMPAGNE

Pol Roger

BLANC DE BLANCS
VINTAGE



L'élégance



le plaisir

LA CUVÉE

Le Brut Blanc de Blancs 2012 est un Champagne issu exclusivement de Chardonnays sélectionnés parmi les Grands Crus de la Côte des Blancs : Oiry, Chouilly, Cramant, Avize et Oger. Elaborée en quantité limitée, cette cuvée a vieilli 9 ans dans nos caves avant d'être commercialisée.

VINIFICATION & VIEILLISSEMENT

Une fois récoltés, les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débouillage est effectué au centre de pressurage puis un second dans notre cuverie, à froid (6°C), pendant 24 heures. La fermentation alcoolique se déroule à basse température (18°C) dans des cuves inox thermo-régulées où les cépages et les crus sont vinifiés séparément avant l'assemblage final. La fermentation malo-lactique est réalisée sur tous les vins de la Maison. Après dégustation, assemblage et mise en bouteille, la prise de mousse et le vieillissement s'effectuent dans la fraîcheur de nos caves, à 33 mètres de profondeur. Chaque bouteille est remuée à la main, de manière traditionnelle, avant le dégorgement et le dosage. Les vins se reposent ensuite au minimum trois mois avant d'être expédiés.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est jaune pâle aux reflets dorés verts, cristalline. Les bulles sont très fines et 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 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 2012, solaires et généreux.

CIRCONSTANCES & METS

Le Pol Roger Blanc de Blancs 2012 a une haute valeur gastronomique. Il est le compagnon idéal d'un poisson marin cuit au naturel, comme un turbot ou un bar poêlé, grillé ou cuit à l'étouffée accompagné d'un beurre citronné (sauce hollandaise) et de légumes frais du jardin.



• — www.polroger.com — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri 