

CHAMPAGNE
POL ROGER

BRUT
VINTAGE

2008



LA CUVÉE

La cuvée Pol Roger Brut Vintage 2008 est un champagne issu de l'assemblage traditionnel de la maison Pol Roger : 60% de Pinot Noir, 40% de Chardonnay provenant de 20 Grands et Premiers Crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs. Elaborée en quantité limitée, la cuvée Pol Roger Brut Vintage 2008 a mûri 9 ans dans nos caves avant d'être commercialisée.

VINIFICATION & VIEILLISSEMENT

Une fois récoltés, les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débourbage 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 Cuvée Pol Roger Brut Vintage 2008 présente une belle robe d'un jaune or brillant et lumineux sublimé par de fines bulles formant un cordon fin et persistant.

Le premier nez, élégant, présente de délicates notes d'agrumes (mandarine) annonçant une belle fraîcheur. A la suite, le vin révèle une grande complexité composée de nuances de pêche, abricot et amande.

En bouche, la texture apparaît très crémeuse avec une grande matière dès le premier contact. L'attaque est fraîche et se poursuit sur un caractère enveloppant et très équilibré qui présente des notes de biscuits frais et de fruits mûrs (abricot). C'est un champagne ample, racé, au caractère vineux, sans rien perdre en élégance et finesse, en somme une vraie signature Pol Roger.

CIRCONSTANCES & METS

Un champagne de grande facture à déguster tel quel ou lors d'un apéritif, accompagné de toasts au foie gras. A table, il sera le compagnon idéal de mets à la fois tendres et moelleux comme un suprême de volaille aux giroles ou des ris de veau aux morilles.



• — www.polroger.com — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

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