

## LA CUVÉE

La cuvée Pol Roger Brut Vintage 2018 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.

Élaborée en quantité limitée, la cuvée Pol Roger Brut Vintage 2018 a vieilli dans nos caves à 33 mètres de profondeur 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 arbore un jaune pâle cristallin, ponctué d'une très fine effervescence qui s'exprime à travers un cordon de bulles délicat et très élégant.

Le premier nez, tout en subtilité, est un peu fermé. Il s'ouvre petit à petit sur des notes de fruits frais, de fruits exotiques (notamment d'ananas) et de pêche blanche. L'évolution est très discrète, à peine perceptible. A l'aération, on y retrouve des notes de beurre frais et de crème pâtissière qui ne demandent qu'à s'épanouir.

La bouche se caractérise par sa rondeur et son volume tout en présentant une belle fraîcheur aromatique. On y retrouve l'ampleur et la longueur typiques d'un vin millésimé de la Maison.

Dans la lignée du nez, la bouche présente des notes de pâtisserie, ce qui lui confère beaucoup de caractère. La finale est un peu acidulée avec des nuances d'abord citronnées puis d'agrumes en général, qui laissent une belle sensation de fraîcheur et semble présager d'un beau potentiel de vieillissement.

