

CHAMPAGNE

*Pol Roger*

BRUT  
VINTAGE



### LA CUVÉE

La cuvée Pol Roger Brut Vintage 2004 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 2004 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 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

Intense et lumineuse, la très belle robe or blanc est associée à un cordon fin, régulier et persistant. Le nez, minéral, élégant et complexe, délivre des notes de fleurs blanches et de coings frais. L'attaque est marquée par une belle vivacité, intense et raffinée. De délicats parfums briochés, de miel d'acacia et de poire soulignent l'équilibre et la complexité du vin sans trahir sa délicatesse. Longue et soutenue, la finale met en exergue des délicieuses notes d'agrumes (pamplemousse frais).

### 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.

*La charme*



*la plénitude*



• — [www.polroger.com](http://www.polroger.com) — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

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