

CHAMPAGNE  
**POL ROGER**

BRUT  
VINTAGE - ÉDITION VINOOTHÈQUE  
2006



### LA CUVÉE

La cuvée Pol Roger Brut Vintage 2006 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, cette cuvée a mûri près de 10 ans dans nos caves avant d'être remuée, puis dégorgée. La cuvée Pol Roger Brut Vintage 2006 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, cette cuvée a mûri près de 10 ans dans nos caves avant d'être remuée, puis dégorgée.

### VINIFICATION & VIEILLISSEMENT

Une fois récoltés, les raisins ont été rapidement et délicatement pressés. Un premier débourbage a été effectué au centre de pressurage puis un second dans notre cuverie (à froid). La fermentation alcoolique s'est déroulée à basse température dans des cuves inox thermorégulées où les cépages et les crus ont été vinifiés séparément avant l'assemblage final. La fermentation malolactique a été réalisée, comme sur tous les vins de la Maison. Après dégustation, assemblage et mise en bouteille, la prise de mousse et le vieillissement ont eu lieu dans la fraîcheur de nos caves, à 33 mètres de profondeur. Tous les flacons de la vinothèque ont été remués à la main, de manière traditionnelle, avant le dégorgement et le dosage.

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe, chaleureuse, d'un doré intense aux reflets bronze et ponctuée d'une fine effervescence, captive le regard. Le nez, d'abord discret, se déploie rapidement sur un registre pâtissier riche et harmonieux, révélant des arômes de pâte d'amande, de dattes Medjoul, de caramel et de coing, accompagnés de nuances plus subtiles de frangipane, d'abricots secs et d'une délicate note d'eau-de-vie de prunelle sauvage que notre Chef de caves aimait, en son temps, récolter chaque début d'hiver. La bouche, ample et généreuse, présente des notes de pain d'épices et de confiseries aux agrumes. L'ensemble traduit un équilibre gourmand entre rondeur et élégance réhaussé d'une finale chaleureuse et persistante. Cette cuvée se mariera parfaitement avec une volaille cuisinée en sucré-salé, telle qu'un chapon aux dattes ou aux abricots, ainsi qu'avec un gibier à plumes délicatement rôti.



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

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

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