



LA CUVÉE

Lancée en 2001, cette cuvée accompagne non seulement les desserts mais elle comblera également les amateurs de champagne au palais sucré. À mi-chemin entre le sec et le demi-sec, le style de la cuvée Rich s'exprime dans l'équilibre du sucre et de l'acidité naturelle qui lui confère une harmonie parfaite. La cuvée Rich est issue de l'harmonieux assemblage à parts égales des trois cépages champenois : pinot noir, pinot meunier et chardonnay provenant de 30 crus différents. 25% de vins de réserve sont utilisés pour l'élaboration de cette cuvée :

- Le Pinot Noir, pour la charpente, le corps et la puissance, est issu principalement de quelques-uns des meilleurs crus de la Montagne de Reims.
- Le Pinot Meunier, pour la fraîcheur, la rondeur et le fruité, est issu de plusieurs crus de la Vallée de la Marne et de la région d'Épernay.
- Le Chardonnay, pour la complexité aromatique, la finesse, l'élégance et la légèreté, est issu d'Épernay et de quelques-uns des meilleurs crus de la Côte des Blancs.

Le Rich est conservé en cave durant une période de quatre ans minimum. Suite au dégorgement, un dosage de 34g/l est ajouté pour lui donner cette saveur sucrée.

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 malolactique 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 Rich arbore une superbe robe d'un or jaune, agrémentée de discrets reflets cuivrés, profonde, dense et brillante, une effervescence crémeuse, sereine et diffuse, issue d'un semis de bulles minuscules et régulières, un cordon délicat, entier et pérenne. Son nez, franc, élégant et épanoui, mêle des notes généreuses de fruits secs à des fragrances florales capiteuses et à de séduisantes odeurs boisées taquinées par une touche végétale discrète, avant que n'apparaissent une légère caresse épicée et d'éloquents senteurs édulcorées. Dès l'attaque, ample, puissante et complexe, le vin surprend tout à la fois par sa générosité et sa présence, sa souplesse et son équilibre. Sa vivacité plaisante met en valeur des saveurs fruitées succulentes et des notes épicées, douces et sensuelles. Le sucre bien présent s'harmonise à l'ensemble et ne nuit pas à son expression. Riche de très beaux effluves de caramel blond qui en prolongent l'intensité, la fin de bouche est d'une étonnante longueur et d'une fraîcheur remarquable.



• — www.polroger.com — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

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

CHAMPAGNE
POL ROGER

RICH
DEMI SEC

CIRCONSTANCES & METS

La douceur plaisante et chaleureuse, les nuances aromatiques incroyablement variées et l'épanouissement généreux du Rich en font une rencontre "tactile" inoubliable, pour peu que sa dégustation soit associée à des mets sucrés-salés. Alors, la plénitude se prolonge et s'attarde...pour le plus grand plaisir du dégustateur.



• — www.polroger.com — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

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