CHAMPAGNE

POL ROGER

Rosé Vintage

2008

La Cuvée

La cuvée Pol Roger Brut Rosé Vintage repose sur la base de l'assemblage de notre Brut Vintage (60% Pinot Noir et 40% Chardonnay) à laquelle nous ajoutons, avant le tirage et la seconde fermentation, environ 15% de vin rouge (Pinot Noir) issu des meilleurs crus de la Montagne de Reims. Élaborée en quantité limitée, la cuvée Brut Rosé Vintage 2008 a mûri 7 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 couleur, d'un rose soutenu et brillant, est parsemée d'une belle mousse. Un cordon fin et persistant souligne l'effervescence. Le nez exprime avec finesse des arômes de framboise, groseille et d'amande. A l'aération, le vin développe des nuances de fraises des bois et de lilas, agréablement relevées par l'expression du pinot noir.
La bouche offre un mélange harmonieux de fruits rouges. Elle dévoile finesse et fraîcheur ainsi qu'un superbe équilibre appuyé sur une belle structure gourmande.
Après une attaque ronde mélangeant élégamment vinosité et fraîcheur, le vin est empreint d'une finale zestée.

Circonstances & Mets

Le Brut Rosé 2008 est le compagnon idéal du saumon, mais également des viandes rosées comme des petits gibiers à plumes. Il se marie parfaitement aussi avec les tartes aux fruits ou crumbles associant la fraîcheur, le charnu et le friable du dessert à l'élégante structure du vin.