

CHAMPAGNE
POL ROGER

ROSÉ
VINTAGE

2019



LA CUVÉE

La cuvée Pol Roger Brut Rosé Vintage repose sur la base de l'assemblage de notre Brut Vintage (63,5% pinot noir et 36,5% chardonnay pour le millésime 2019) à laquelle nous ajoutons, avant le tirage et la seconde fermentation, 18% de vin rouge (pinot noir). Celui-ci est issu de terroirs emblématiques : Ambonnay et Hautvillers, où le pinot noir s'épanouit pleinement, ainsi que Vertus, l'un des rares villages de la Côte des Blancs à cultiver encore ce cépage. Ce terroir a été reconnu au début du XXème siècle pour la qualité de ses vins rouges tranquilles, notamment en pinot noir. Le vin rouge est sélectionné lors de l'assemblage, ce qui permet d'ajuster sa proportion en fonction de l'équilibre aromatique et de la structure recherchés. L'intention première est de révéler la pureté du fruit (fruits rouges), dans un rosé expressif, structuré et élégant, fidèle au style Pol Roger.

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, pendant 24 heures. La fermentation alcoolique se déroule à basse température dans des cuves inox thermorégulées où les cépages et les crus sont vinifiés séparément avant l'assemblage final. La fermentation malolactique est réalisée, comme sur l'ensemble des 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 six mois avant d'être expédiés.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est lumineuse, éclatante, restée intacte depuis les assemblages, portée par une effervescence fine. La teinte est légèrement saumonée, avec de jolis reflets roses et dorés. Le nez est généreux, plongeant immédiatement dans un univers de fruits rouges mûrs (fraise des bois, cerise noire) enveloppés d'arômes de pétales de rose. À mesure que le vin respire, des accents gourmands de fraise pâtissière et de bonbon anglais apparaissent, soulignés de nuances exotiques d'ananas et de litchi. L'ensemble est frais et expressif, révélant une grande richesse et une belle complexité. La bouche révèle une matière soyeuse et généreuse. En harmonie avec le nez, elle déroule un éventail de saveurs fruitées (fraise, griotte, rhubarbe, groseille à maquereaux) rehaussées d'une touche délicate d'amande amère. La trame, d'une belle acidité, précise et tendue, insuffle énergie et finesse à l'ensemble. Les tanins sont fondus, la structure équilibrée et la tension vivifiante. L'ensemble est riche, fin et plein de personnalité. La finale, longue et élégante, laisse une empreinte de fraîcheur et de raffinement, promesse d'un très bel avenir pour cette cuvée.



• — www.polroger.com — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

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