



LA CUVÉE

Depuis son 175ème anniversaire en 2024, Pol Roger propose une sélection très limitée de millésimes anciens issus de ses cuvées emblématiques. Dégorgés au lancement initial de chaque cuvée, ces flacons ont été redescendus dans les caves de la Maison, pour y entamer une période de vieillissement supplémentaire. Ils n'ont pas été déplacés avant leur sortie finale. Autre particularité de ces flacons : étiquette, coiffé et collerette sont inspirées de l'habillage original des bouteilles de Pol Roger. Chaque flacon est habillé à la main et se présente dans un coffret en bois.

La cuvée Pol Roger Rosé Vintage repose sur la base de l'assemblage de notre Brut Vintage (60% pinot noir et 40% chardonnay) et d'environ 15% de vin rouge (pinot noir) issu des meilleurs crus de la Montagne de Reims. Élaborée en quantité limitée, la cuvée Rosé Vintage 2004 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 débouillage 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, délicatement portée par une effervescence fine, s'illumine d'un intense rose saumon lumineux aux reflets cuivrés. Le nez s'ouvre sur des arômes d'orange juteuse, de fraise des bois et de gariguettes, ponctués d'épices douces rappelant le clou de girofle, avec une subtile évocation de sangria. La bouche, vive et pétillante, mêle orange, clémentine et sureau dans une fraîcheur et une vivacité remarquables. La finale, longue et saline, laisse une empreinte persistante et rafraîchissante, prolongée par des échos fruités et épicés, donnant à cette cuvée une expression pleine de charme et de caractère.



• — www.polroger.com — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

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