



2000 Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut, Pol Roger

Un Chardonnay rare

Description:

Les raisins de ce noble Blanc de Blancs proviennent des terroirs grands crus de la Côte des Blancs à Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger et Le Mesnil-sur-Oger. Le champagne millésimé, produit en quantités très limitées, vieillit au moins 6 ans dans les caves de l'entreprise familiale et possède un grand potentiel de maturation!

Note de dégustation:

Beau jaune doré, d'un éclat brillant, mousse délicate. Bouquet de fruits exotiques secs, de noisettes et de brioche beurrée, sur de délicieuses notes d'agrumes. Après un peu d'aération, il révèle également des nuances de pêche fraîche, d'abricot et de zestes d'agrumes. Ce fantastique Champagne est l'un des meilleures de sa catégorie, complexe et persistant, il est issu de raisins sélectionnés parmi les parcelles de grands crus, et associe la nervosité de sa jeunesse et la richesse d'un vieillissement de 6 ans sur lies.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Pol Roger

Notation(s):

Score 19/20

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

0177400

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut
Pol Roger

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés