



## 2009 Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut, Pol Roger

L'un des meilleurs champagnes haut de gamme du monde

### Description:

En hommage à l'homme d'État et fan de Pol Roger qu'était Winston Churchill. Ce Champagne est produit uniquement dans les meilleurs millésimes et affiche après presque 10 ans de maturation, une structure de première classe et un potentiel de vieillissement grandiose. Les raisins proviennent exclusivement des parcelles Grand Cru -l'assemblage exact de la cuvée est un secret bien gardé par les membres de la famille.

### Note de dégustation:

Jaune doré brillant, reflets argentés, mousse fine et persistante. De légères nuances de brioche et de caramel encadrent une explosion de fruits jaunes mûrs, soulignés par une délicate touche de citronnelle et de vanille Bourbon. Texture très serrée, pêche mûre, pomme jaune, noyau de structure tout en finesse, élégant et sans accroche, finale étoffée et minérale, arrière-goût salé, grand potentiel de garde.

### Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

### Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

### Pays d'origine:

France

### Région:

Champagne

### Producteur:

Pol Roger

### Notation(s):

Wine Enthusiast 97/100, Score 19.5/20

### Elevage:

en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2029

### Cépage(s):

Pinot Noir, Chardonnay

### Référence:

0177609

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut

Pol Roger

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Wine Enthusiast 97/100, Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Pinot Noir, Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés