



2015 Champagne Brut Vintage

Pol Roger

La référence des champagnes millésimés

Description:

Pol Roger est réputé pour sa petite gamme composée exclusivement de champagnes d'exception. Les millésimés ne sont produits que dans les meilleures années. La particularité de celui-ci tient à sa proportion importante de Pinot Noir. Ce champagne millésimé a été élevé de nombreuses années en bouteille dans les caves voûtées de la maison champenoise, à Epernay, avant d'être commercialisé.

Note de dégustation:

Jaune doré lumineux, mousse vive et délicate. Une fine minéralité apporte un bel équilibre au bouquet très complexe et vineux aux notes florales, de noix de cajou, de mangue et de fruits confits. Serré et dense en bouche, avec des arômes de brioche grillée et de fruit, richesse et intensité jusque dans la longue finale. Fantastique mariage de fruits gourmands, d'onctuosité, de minéralité et de parfaite maturité.

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):

Parker 94/100, Score 19/20

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

Pinot Noir, Chardonnay

Référence:

0177315

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Origine:	France
Notation(s):	Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	Pinot Noir, Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés