



## 2015 Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut, Pol Roger

Un Chardonnay en quantité limitée signé Pol Roger

### 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):

James Suckling 94/100, Score 19/20, Parker 93/100

### Elevage:

en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2030

### Cépage(s):

100% Chardonnay

### Référence:

0177415

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

Taille: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut  
Pol Roger

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20, Parker 93/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<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