



1999 Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut, Pol Roger

La Cuvée Prestige de la maison Pol Roger

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 lumineux. Nez très complexe, à la fine note de levure et aux parfums de gelée de coing. Bouche élégante, souple et gouleyante; perles délicates, beaucoup de crémeux, puis à nouveau ce fruité sous-tendu de levure si séduisant, fondant, très complexe; arômes de fruits jaunes à maturité, de menthe et d'amande dans la finale brillante, annonçant un potentiel superbe.

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, Vinum 19/20, Wine Spectator 92/100

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

jusqu'en 2025

Cépage(s):

Pinot Noir, Chardonnay

Référence:

0177699

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut

Pol Roger

Origine:	France
Notation(s):	Parker 94/100, Score 19/20, Vinum 19/20, Wine Spectator 92/100
Cépage(s):	Pinot Noir, Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés