



## 2000 Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Vin vintage à prix anniversaire!

### Description:

Pol Roger est réputé pour sa petite gamme composée exclusivement d'excellents champagnes. Les champagnes millésimés ne sont produits que dans les meilleures années. Celui-ci se distingue par une proportion élevée de Pinot Noir et a été élevé 8 ans sur lies en bouteille, dans les caves de la maison à Épernay.

### Note de dégustation:

Jaune foncé. Bouquet parfumé de brioche, puis de fruits jaunes – coing et mirabelle – avec un soupçon de miel d'acacia. En bouche, crémeux avec un beau volume et un fruité intense, expressif et élégant à la fois – poire William, mousse vert frais, note de thé vert et pamplemousse généreux; fi nale comme du miel, à la longue persistance aromatique et à la note saline distinguée.

### 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):

Score 19/20, Wine Spectator 93/100

### Vol. alcool:

12.5 %

### Apogée:

À l'apogée

### Cépage(s):

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

### Référence:

0177300

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

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Vintage

Pol Roger

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Wine Spectator 93/100
<b>Cépage(s):</b>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés