



## 2002 Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Le champagne millésimé de Pol Roger

### 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 aux reflets vert doré. Au nez, bouquet enchanteur de fleurs blanches des champs, de miel, de tresse chaude et de coing, souligné de poivre blanc, de rose jaune et d'abricot sec. En bouche, mousse aux perles fines, texture parfaitement coulante; arômes d'amande blanche et de carambole dans la finale ciselée, qui rappelle la vanille et l'alkékenge.

### 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):

Stephen Tanzer 96/100, Allen Meadows 92/100, J. Halliday 96/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 93/100

### Elevage:

96 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.5 %

### Apogée:

À l'apogée

### Cépage(s):

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

### Référence:

0177302

## 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>	Stephen Tanzer 96/100, Allen Meadows 92/100, J. Halliday 96/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 93/100
<b>Cépage(s):</b>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	96 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés