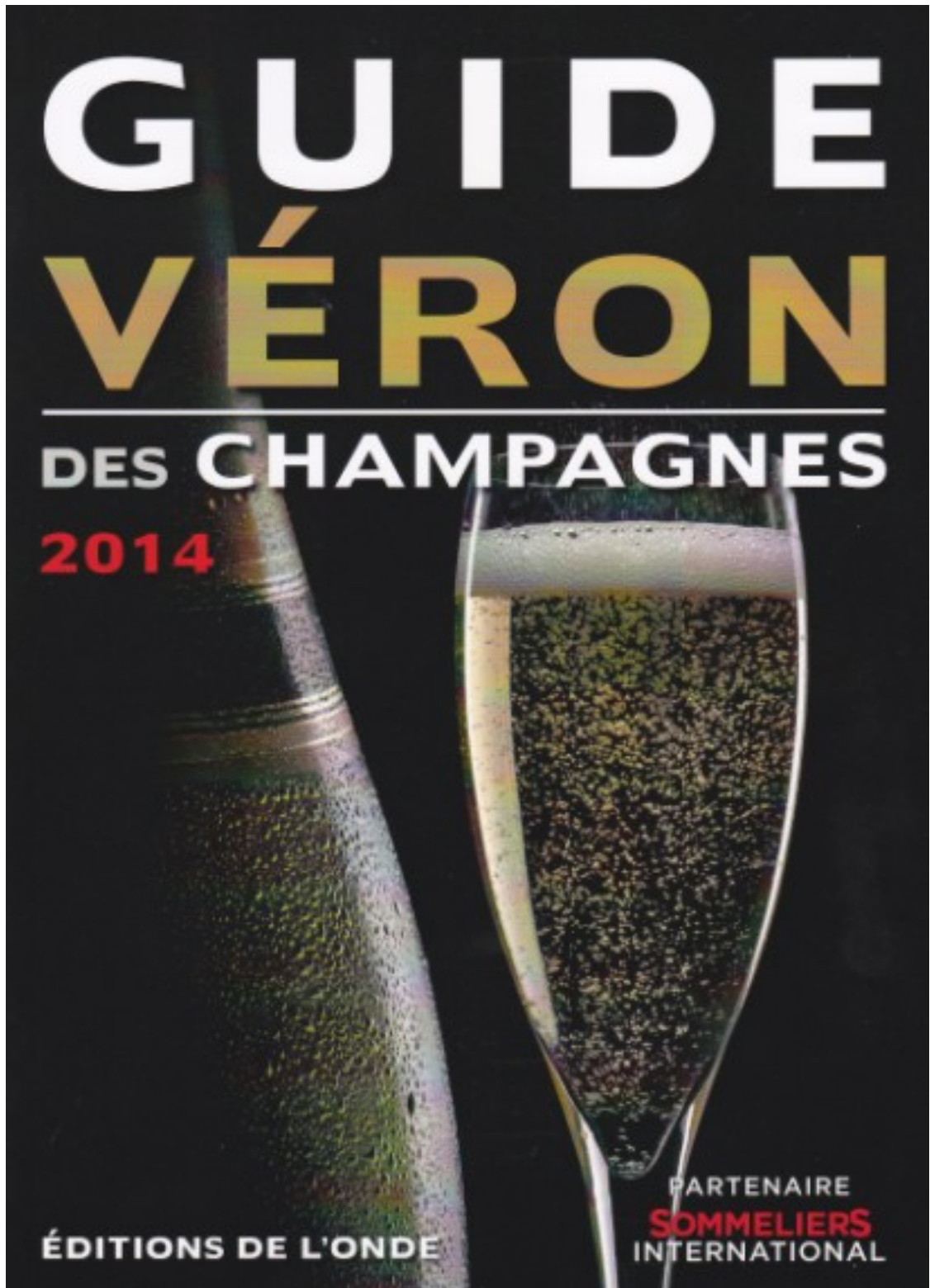


POL ROGER

Depuis 1849, excellence et indépendance



Champagne Pol Roger



Sir Winston Churchill – 2000

Présentation sobre, élégante et solennelle. Cuvée prestigieuse conçue en 1975, pour le dixième anniversaire de la disparition de Winston Churchill. Environ 145 euros la bouteille.



Créée en 1849 et installée à Épernay depuis 1851, la Maison Pol Roger a cherché à cultiver le mystère, l'élégance, la qualité et le raffinement. Elle élabore et commercialise 1.6 million de bouteilles par an.

VUE

- Dorée, presque ambrée, d'une profondeur envoûtante.
- Bulles fines et raffinées.
- Cordon de bulles élégant.

NEZ

- Dense et complexe, en constante évolution, expression d'un univers riche et mystérieux.
- Premier nez délicat, aux notes de sous-bois et d'épices. Des senteurs auxquelles s'ajoutent progressivement celles de noisette et de pain d'épices, avec des nuances briochées, puis de cacao, de chocolat ou encore de café torréfié, symboles des bienfaits d'un long vieillissement sur lattes.
- « *Les meilleures choses ont besoin de patience.* », soulignait Jean Anglade dans l'un de ses écrits : ici, cette citation prend tout son sens. Au fur et à mesure du temps, le nez évolue vers des notes fruitées, de pêche et d'agrumes, vers une combinaison infinie de possibilités olfactives.
- Puis de subtiles nuances mentholées ou de kirsch soulignent un côté spiritueux qui vient enrichir l'harmonie de ce maelstrom de senteurs.

BOUCHE

- L'assemblage du Pinot Noir et du Chardonnay classés Grand Cru s'exprime ici pleinement,

à travers densité, rondeur et gourmandise. La composition exacte de la Cuvée reste cependant délibérément secrète en hommage à Winston Churchill, qui n'a jamais posé de questions à ce sujet.

- On retrouve en bouche la pêche, mais également une note acidulée sur la finale.
- L'effervescence diminue peu à peu et dévoile un équilibre nouveau, entre chaleur et douceur.
- Longueur en bouche interminable, pour une dégustation et un voyage inoubliables.

.....
L'année 2000, grande année pour le Pinot Noir, majoritaire dans cette Cuvée reflète le savoir-faire et l'attention portés par POL ROGER, et notamment par son Chef de caves DOMINIQUE PETIT, dans l'élaboration de Champagnes de qualité.

A déguster seule pour un moment unique ou lors d'un repas gastronomique avec un carré d'agneau à la moutarde par exemple.

CHAMPAGNE POL ROGER

1 rue Winston Churchill - B.P. 199

51 206 Épernay Cedex - France

Tél. : +33 (0) 3 26 59 58 00 - Fax : +33 (0) 3 26 55 25 70

E-mail : polroger@polroger.fr

Site : www.polroger.com

