



LA CUVÉE

La cuvée Pol Roger Brut Rosé Vintage repose sur la base de l'assemblage de notre Brut Vintage (60% Pinot Noir et 40% Chardonnay) à laquelle nous ajoutons, avant le tirage et la seconde fermentation, environ 15% de vin rouge (Pinot Noir) issu des meilleurs crus de la Montagne de Reims. Élaborée en quantité limitée, la cuvée Brut Rosé Vintage 2009 a mûri 7 ans dans nos caves avant d'être commercialisée.

VINIFICATION & VIEILLISSEMENT

Une fois récoltés, les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débourbage est effectué au centre de pressurage puis un second dans notre cuverie, à froid (6°C), pendant 24 heures. La fermentation alcoolique se déroule à basse température (18°C) dans des cuves inox thermo-régulées où les cépages et les crus sont vinifiés séparément avant l'assemblage final. La fermentation malo-lactique est réalisée sur tous les vins de la Maison. Après dégustation, assemblage et mise en bouteille, la prise de mousse et le vieillissement s'effectuent dans la fraîcheur de nos caves, à 33 mètres de profondeur. Chaque bouteille est remuée à la main, de manière traditionnelle, avant le dégorgement et le dosage. Les vins se reposent ensuite au minimum trois mois avant d'être expédiés.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Brut Rosé 2009 Pol Roger séduit d'abord par sa robe saumonée aux reflets argentés, animée par une vive effervescence de bulles fines.

Le nez, tout aussi charmeur et d'une grande complexité aromatique, allie miel frais et fruits rouges (fraise Gariguettes) dans un mélange harmonieux évoluant, après réchauffement dans le verre, vers des saveurs épicées.

En bouche, l'attaque vive laisse place à la fraîcheur et l'élégance dans une harmonie parfaite dévoilant une grande finesse.

Des notes de fruits exotiques (litchi) se mêlent subtilement aux notes florales (pétales de rose) et aux saveurs de fruits secs pour signer une finale tout en fraîcheur, véritable symphonie de sensations.

CIRCONSTANCES & METS

Le Brut Rosé 2009 est le compagnon idéal du saumon, mais également des viandes rosées comme des petits gibiers à plumes. Il se marie parfaitement aussi avec les tartes aux fruits ou crumbles associant la fraîcheur, le charnu et le friable du dessert à l'élégante structure du vin.

