



### 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 2015 a vieilli dans nos caves à 33 mètres de profondeur 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

La couleur saumonée parée de reflets orangés est sublimée par de fines bulles. Le premier nez offre une belle expression aromatique dominée par les fruits rouges (cerise et framboise) et les pétales de rose annonçant une belle fraîcheur. En se réchauffant, des notes de cerises confites et de confiseries complexifient l'ensemble. La bouche est en harmonie avec le nez, intense et riche. L'attaque fraîche présente des notes d'agrumes (orange sanguine) puis le vin se montre généreux et enveloppant révélant des arômes de fruits rouges. La bouche parfaitement équilibrée présente une belle longueur. La puissance et la vinosité viennent soutenir le caractère de ce millésime.

### CIRCONSTANCES & METS

Le Brut Rosé 2015 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.

