

CHAMPAGNE

Pol Roger

ROSÉ
VINTAGE



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 2006 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 débouillage 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

D'un rose intense, la robe est agrémentée de reflets rouges cuivrés. Un cordon fin et persistant marque l'effervescence. D'une rare finesse, droit et net, le nez révèle des notes de fruits rouges. Une belle fraîcheur caractérise l'attaque en bouche. Élégant et équilibré, le vin dévoile des saveurs de fraises et de petits fruits rouges avant d'exprimer des arômes d'agrumes. La finale, persistante et fine, se termine sur des notes de pamplemousse. Un champagne rosé de forte personnalité.

CIRCONSTANCES & METS

Le Brut Rosé 2006 se marie parfaitement à des viandes rosées comme un carré d'agneau ou des poissons tel que le saumon. Les desserts à base de fruits conduisent également ce vin à exprimer ses arômes les plus raffinés.

La sensualité



la délicatesse



• — www.polroger.com — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri 