

CHAMPAGNE
POL ROGER

BRUT
VINTAGE

2012



LA CUVÉE

La cuvée Pol Roger Brut Vintage 2012 est un champagne issu de l'assemblage traditionnel de la maison Pol Roger : 60% de Pinot Noir, 40% de Chardonnay provenant de 20 Grands et Premiers Crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs. Élaborée en quantité limitée, la cuvée Pol Roger Brut Vintage 2012 a vieilli 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

Le Brut Vintage 2012 nous offre une couleur d'un or pâle délicat aux reflets argentés. Les bulles, fines et élégantes, donnent naissance à une belle persistance que souligne un cordon fin et régulier.

Le nez, raffiné et subtil, empreint de fraîcheur, s'ouvre sur des senteurs de fruits à chair blanche (pêche). Les premières senteurs exhalent des parfums de fruits secs, puis arrivent des évocations chatoyantes de fleurs, de pain d'épice et d'épices douces mêlées à des effluves de viennoiseries. La bouche se distingue par une belle attaque franche et droite tout en fraîcheur. Elle révèle un bel équilibre entre rondeur et souplesse sur une structure complexe. La fraîcheur de fragrances zestées persiste jusqu'en fin de bouche et vient renforcer la palette d'arômes épicés et de fruits frais à chair blanche (pêche) qui font écho aux sensations olfactives.

Excellent potentiel de garde.

CIRCONSTANCES & METS

Le Brut Vintage 2012 s'associe à des mets fins et goûteux au caractère affirmé telle une poularde farcie au foie gras, un chapon aux morilles, un suprême de volaille...



• — www.polroger.com — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

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