CHAMPAGNE

POL ROGER

BRUT VINTAGE 2013

LA CUVÉE

La cuvée Pol Roger Brut Vintage 2013 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 2013 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 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 Vintage 2013, d'une belle couleur or pâle, est agrémenté d'un cordon vif et élégant.

Le nez offre immédiatement un bouquet complexe d'amande, de cajou, de petits grains confits, contrebalancé harmonieusement par des notes de jeunesse et légèreté mêlant nuances minérales et florales.

Ensuite, lorsque le vin s'ouvre, les senteurs de pain grillé et de viennoiseries révèlent toute leur richesse et leur intensité.

La bouche offre une belle attaque, nette, fraîche et acidulée tout en déployant rondeur et souplesse. Puis on devine les senteurs de fleurs blanches soulignées par une belle tension qui procure la longueur en fin de bouche. La matière s'affine progressivement pour donner une texture crémeuse aux réminiscences de pâtisserie, de grillé, avec une exquise salinité en finale.