



LA CUVÉE

La cuvée Pol Roger Brut Vintage 2015 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 2015 a vieilli 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 2015 offre une belle couleur dorée aux reflets argentés. Le premier nez, subtil, s'ouvre sur des notes de fruits charnus (pêche, mirabelle) mêlées aux touches aériennes de pétales de roses.

Expressif et chargé de fraîcheur, il rappelle les effluves de pâtisserie, viennoiseries, ainsi que les fruits secs.

Puis il évolue en dévoilant des arômes de miel et de gelée de pommes.

La bouche est tout en rondeur et élégance. Une pointe zestée sublime des notes de brioche, de pâtisserie et de grillé conjuguées à la réglisse et aux fruits secs.

La texture soyeuse s'accompagne d'une persistante vivacité jusqu'à la finale.

Le millésime 2015 signe un champagne chaleureux et d'une grande finesse.

