

CHAMPAGNE  
**POL ROGER**

**BRUT  
VINTAGE**

**2016**



### LA CUVÉE

La cuvée Pol Roger Brut Vintage 2016 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 2016 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 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

Une belle effervescence alimente un cordon de fines bulles persistant. La robe est jaune pâle avec des reflets argentés.

Le nez est expressif, ouvert et flatteur. On y trouve des notes de fruits secs, de cacao, d'amande et enfin, de noix de coco. A l'aération, des notes de fruits jaunes comme la mirabelle et d'eau de vie viennent complexifier le nez, qui est certes jeune mais d'une belle richesse et prometteur.

La bouche est d'une grande fraîcheur. L'acidité lui confère en effet une belle colonne vertébrale jusqu'en finale. On y retrouve les arômes de fruits secs du premier nez. Des nuances d'agrumes, de citron et d'orange amère complètent la bouche et viennent renforcer la jeunesse du millésime. On perçoit enfin de subtiles notes de confiserie, notamment d'orange.



• — [www.polroger.com](http://www.polroger.com) — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

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