



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 2012 a mûri 6 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

Paré d'un fin cordon régulier et d'une belle effervescence, le Brut Rosé 2012 dévoile une couleur chatoyante rose framboise écrasée aux reflets cuivrés. Le nez, bien charpenté, ample et riche est empreint de la noblesse des petits fruits rouges. Après aération, il évolue vers des nuances épicées qui viennent soutenir le fruit. L'attaque en bouche, gourmande, qui rappelle la cerise noire et la gelée de groseille, est suivie d'une explosion de saveurs acidulées.

Voici une subtile combinaison de fraîcheur et de soyeux offrant équilibre et harmonie parfaite.

CIRCONSTANCES & METS

Le Brut Rosé 2012 est le compagnon idéal du saumon, mais également des viandes rosées comme des petits gibiers à plumes. Il se marie parfaitement aussi avec les tartes aux fruits ou crumbles associant la fraîcheur, le charnu et le friable du dessert à l'élégante structure du vin.

