



## Champagne Brut Réserve

Pol Roger

L'un des meilleurs Bruts au monde

### Description:

Depuis sa création en 1849 jusqu'à l'obtention du statut de fournisseur officiel de la Couronne britannique, de l'eau a coulé sous les ponts chez Pol Roger à Épernay. Mais ce qui ne change pas, et m'impressionne beaucoup, c'est la philosophie de la maison: ne se satisfaire que du meilleur et, aujourd'hui encore, remuer les bouteilles à la main dans les tréfonds des traditionnelles caves voûtées.

### Profil aromatique:

Jaune doré lumineux aux reflets verts. Des notes de fleurs de trèfle rouges, de baguette chaude et d'amandes blanches rehaussent le riche bouquet de miel d'acacia, de coing et de prunes jaunes. La bouche tendre et soyeuse révèle une jolie effervescence sur des arômes de miel de fleurs de tilleul, de nectarine et de camomille, puis de subtiles touches de noix de muscade et de biscuit à la cannelle, finale élégante et pleine de finesse.

### Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

### Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

**Pays d'origine:** France

**Élevage:** en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier

**N° article:** 01771--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Réserve

Pol Roger

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Parker 92/100, Falstaff 92/100, Jeb Dunnock 91/100, James Suckling 92/100, Wine Spectator 90/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.