



2012 Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut, Pol Roger

Un Chardonnay rare

Description:

Les raisins de ce noble Blanc de Blancs proviennent des terroirs grands crus de la Côte des Blancs à Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger et Le Mesnil-sur-Oger. Le champagne millésimé, produit en quantités très limitées, vieillit au moins 6 ans dans les caves de l'entreprise familiale et possède un grand potentiel de maturation!

Note de dégustation:

Jaune doré délicat aux reflets lumineux, avec une effervescence d'une grande finesse. Bouquet aux parfums de fruits secs exotiques, de noisettes et d'agrumes. Après aération, apparaissent également des notes de pêches et d'abricots frais. Un Champagne exceptionnel, alliant jeunesse et maturité, grâce à son élevage de 6 ans sur levures. Un des meilleurs de sa catégorie.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Champagne
Producteur:	Pol Roger
Notation(s):	Score 19.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0177412

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut
Pol Roger

Origine:	France
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés