



## 2013 Champagne Brut Vintage

Pol Roger

La référence des champagnes millésimés

### Description:

Pol Roger est réputé pour sa petite gamme composée exclusivement de champagnes d'exception. Les millésimés ne sont produits que dans les meilleures années. La particularité de celui-ci tient à sa proportion importante de Pinot Noir. Ce champagne millésimé a été élevé de nombreuses années en bouteille dans les caves voûtées de la maison champenoise, à Epernay, avant d'être commercialisé.

### Note de dégustation:

Jaune doré lumineux, mousse vive et délicate. Une fine minéralité apporte un bel équilibre au bouquet très complexe et vineux aux notes florales, de noix de cajou, de mangue et de fruits confits. Serré et dense en bouche, avec des arômes de brioche grillée et de fruit, richesse et intensité jusque dans la longue finale. Fantastique mariage de fruits gourmands, d'onctuosité, de minéralité et de parfaite maturité.

### Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

### Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

### Pays d'origine:

France

### Région:

Champagne

### Producteur:

Pol Roger

### Notation(s):

Score 18.5/20

### Elevage:

en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.5 %

### Apogée:

À l'apogée

### Cépage(s):

Pinot Noir, Chardonnay

### Référence:

0177313

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Vintage

Pol Roger

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Pinot Noir, Chardonnay
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés