



## Champagne Pure

Extra Brut, Pol Roger

Un champagne rare pour connaisseurs.

**Description:**

Le champagne de la maison Pol Roger est destiné aux véritables épicuriens qui veulent avoir le terroir pur dans leur verre. Il est affiné sur la levure pendant au moins 48 mois. Il brille par l'expression authentique de ses origines avec un dosage (douceur) réduit, mais est néanmoins agréablement crémeux, remplit la bouche et est très harmonieux. Il s'accorde particulièrement bien avec le homard et les poissons de mer.

**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):**

Parker 93/100, Wine Spectator 91/100

**Elevage:**

en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

12.5 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay

**Référence:**

02026--

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

Taille: A7 74x105

### **Champagne Pure**

Extra Brut  
Pol Roger

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 93/100, Wine Spectator 91/100
<b>Cépage(s):</b>	33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% 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