



## 2009 Champagne Rosé

Vintage Brut, Pol Roger

Un rosé millésimé au dosage secret

**Description:**

Pol Roger ne produit son rosé que dans les meilleures années.

**Note de dégustation:**

Jaune doré lumineux. De subtiles notes briochées accompagnent le bouquet clair et élégant aux notes de cerise, de pomme au four, de fruits à noyau et de cannelle. Le corps est puissant, aromatique et riche, mais toujours équilibré et stimulant. C'est un Champagne haut de gamme, dans un grand millésime, ample et onctueux, structuré et long en bouche.

**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 19/20

**Elaboration:**

en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

12.5 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

**Référence:**

0177509

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

Taille: A7 74x105

### Champagne Rosé

Vintage Brut  
Pol Roger

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 19/20  
**Traubensorte(en):** 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay  
**Apogée:** À l'apogée  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 12.5 %  
**Service:** Bien frais à 6-10 degrés