



2016 Champagne Brut Vintage

Pol Roger

La référence des champagnes millésimés

Description:

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

Note de dégustation:

Jaune doré lumineux, bulles fines et vives. Une jolie minéralité aux épices florales vient donner un bel équilibre au nez intense et d'une grande complexité de noix de cajou, d'amandes et de fruits confits. Puissant et dense en bouche avec des touches de brioche grillée, il est riche en fruits et garde de l'intensité jusque dans la longue finale.

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
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Pinot Noir, Chardonnay
Référence:	0177316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Vintage

Pol Roger

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