



## Champagne Brut Réserve

Pol Roger

Incontestablement le numéro 1 des champagnes

### Description:

Le «fournisseur officiel» de champagne de la couronne britannique n'avait encore rien de glamour lors de sa fondation en 1849. Âgé à l'époque de 18 ans, Pol Roger s'était lancé dans la production de champagne sans vignes ni chais en propre. Aujourd'hui encore, les bouteilles sont remuées à la main dans de profondes caves voûtées.

### Note de dégustation:

Jaune doré lumineux aux reflets verts. Des notes de fleurs de trèfle rouges, de baguette chaude et d'amandes blanches rehaussent le riche bouquet de miel d'acacia, de coing et de prunes jaunes. La bouche tendre et soyeuse révèle une jolie effervescence sur des arômes de miel de fleurs de tilleul, de nectarine et de camomille, puis de subtiles touches de noix de muscade et de biscuit à la cannelle, finale élégante et pleine de finesse.

### Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Champagne
<b>Producteur:</b>	Pol Roger
<b>Notation(s):</b>	Parker 92/100, Falstaff 92/100
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
<b>Référence:</b>	01771--

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

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Réserve

Pol Roger

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 92/100, Falstaff 92/100
<b>Cépage(s):</b>	33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
<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