



## 2008 Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Un champagne millésimé exceptionnel

### Description:

Pol Roger est réputé pour sa petite gamme composée exclusivement d'excellents champagnes. Les champagnes millésimés ne sont produits que dans les meilleures années. Celui-ci se distingue par une proportion élevée de Pinot Noir et a été élevé 8 ans sur lies en bouteille, dans les caves de la maison à Épernay.

### Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets vert-doré. Bouquet fascinant de fleurs des champs, de miel, de tresse encore chaude et de coing, viennent ensuite des nuances de poivre blanc, de roses jaunes et d'abricots secs. La mousse est d'une incroyable finesse, sur une onctuosité et une fraîcheur parfaites. Finale persistante et racée avec une touche d'épices. Très beau « vintage » d'une très belle maison !

### 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:

jusqu'en 2028

### Cépage(s):

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

### Référence:

0177308

## 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 19/20
<b>Cépage(s):</b>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<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