



2009 Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut, Pol Roger

Un Chardonnay rare

Description:

Les raisins de ce noble Blanc de Blancs proviennent des terroirs grands crus de la Côte des Blancs à Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger et Le Mesnil-sur-Oger. Le champagne millésimé, produit en quantités très limitées, vieillit au moins 6 ans dans les caves de l'entreprise familiale et possède un grand potentiel de maturation!

Note de dégustation:

Jaune clair. Abricot, noisettes grillées, toast au beurre. La bouche a l'opulence et la finesse de ce grand millésime, merveilleusement onctueux et vif, profond et complexe jusque dans la longue finale marquée par de beaux arômes de brioche vanillée.

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 94/100, Score 19/20, Falstaff 95/100

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

0177409

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut
Pol Roger

Origine:	France
Notation(s):	Parker 94/100, Score 19/20, Falstaff 95/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés