



2002 Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Le champagne millésimé de Pol Roger

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 aux reflets vert doré. Au nez, bouquet enchanteur de fleurs blanches des champs, de miel, de tresse chaude et de coing, souligné de poivre blanc, de rose jaune et d'abricot sec. En bouche, mousse aux perles fines, texture parfaitement coulante; arômes d'amande blanche et de carambole dans la finale ciselée, qui rappelle la vanille et l'alkékenge.

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):

Stephen Tanzer 96/100, Allen Meadows 92/100, J. Halliday 96/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 93/100

Elevage:

96 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Référence:

0177302

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Origine:	France
Notation(s):	Stephen Tanzer 96/100, Allen Meadows 92/100, J. Halliday 96/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 93/100
Cépage(s):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	96 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés