



2008 Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut, Pol Roger

Un Chardonnay rare

Note de dégustation:

Jaune tendre. Attaque légèrement florale, fruits secs et amandes grillées, merveilleusement onctueux et délicat dans la bouche élégante, une touche de vanille et de brioche en finale.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Champagne
Producteur:	Pol Roger
Notation(s):	Falstaff 95/100, Parker 95/100, Wine Spectator 93/100
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0177408

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):	Falstaff 95/100, Parker 95/100, Wine Spectator 93/100
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