



2004 Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut, Pol Roger

L'un des meilleurs champagnes haut de gamme du monde

Description:

En hommage à l'homme d'État et fan de Pol Roger qu'était Winston Churchill. Ce Champagne est produit uniquement dans les meilleurs millésimes et affiche après presque 10 ans de maturation, une structure de première classe et un potentiel de vieillissement grandiose. Les raisins proviennent exclusivement des parcelles Grand Cru -l'assemblage exact de la cuvée est un secret bien gardé par les membres de la famille.

Note de dégustation:

Beaucoup de fraîcheur dans le nez fruité et envoûtant aux parfums de coing, de gelée d'abricot et de reine-claude. La mousse est onctueuse, la bouche, à la fois pleine de force et de finesse, est empreinte d'une belle minéralité et développe des arômes subtils de brioche, d'amandes et de pamplemousse, belle fraîcheur jusque dans la longue finale persistante – un grand Churchill - magnifique!

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):

Falstaff 97/100, Parker 95+/100

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.

Cépage(s):

Pinot Noir, Chardonnay

Référence:

0177604

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Brut

Pol Roger

Origine:	France
Notation(s):	Falstaff 97/100, Parker 95+/100
Cépage(s):	Pinot Noir, Chardonnay
Apogée:	Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés