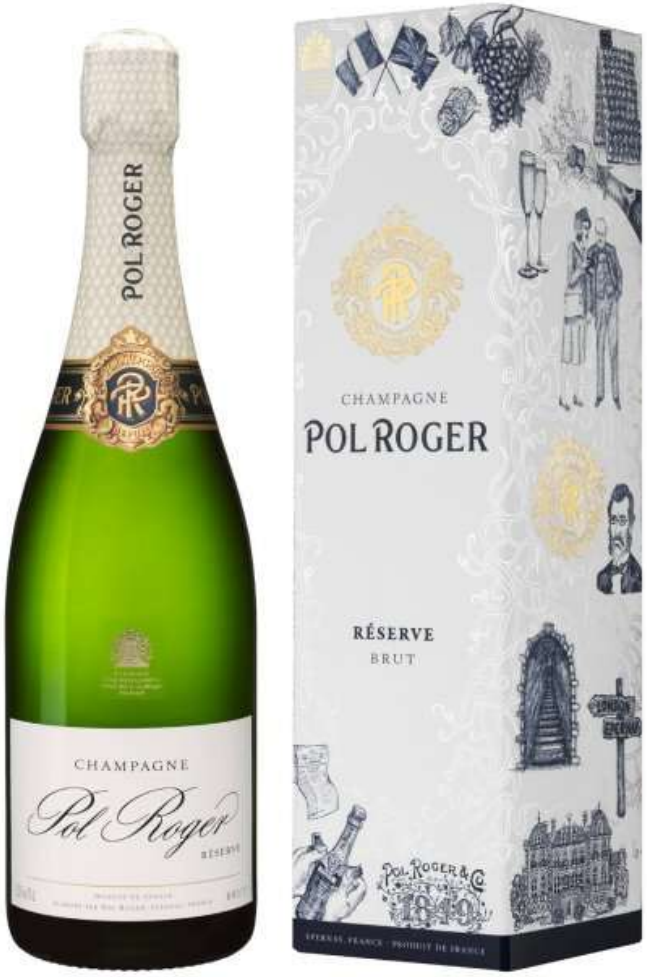
Maison Pol Roger

Réserve - brut



La Maison Pol Roger se situe à Epernay. En 175 ans d'histoire, Pol Roger s'est taillé une des plus flatteuses réputations dans le cadre restreint des grandes marques de champagne. Depuis six générations, les descendants font vivre cette exigence commune, restant fidèle à la ligne initiée dès le départ par le fondateur de la Maison.

TERROIR : AOP Champagne 12% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Pinot noir, pinot meunier, chardonnay.

VINIFICATION : Un e fois récoltés les raisins sont délicatement pressés. Premier débourbage au centre de pressurage, un second dans la cuverie à 6°C pendant 24h. Fermentation alcoolique à basse température 18°C dans les cuves inox thermorégulées.
Prise de mousse et vieillissement dans la fraîcheur des caves. Bouteille remuée à la main de manière traditionnelle.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10 °C.

ACCORDS METS ET VIN : remarquable vin d'apéritif ou compagnon privilégié pour un repas tout au champagne.

GARDE : A boire ou à garder.

SPÉCIFICITÉS : Belle robe jaune paille, effervescence abondante et fine. Son nez, puissant et engageant révèle des arômes de poire, mangue et déploie ensuite des senteurs de chèvrefeuille et de jasmin, puis notes briochées et vanillées. Derrière une attaque franche, belle harmonie et agréable fraîcheur. En bouche, des saveurs de fruits cuits et des fragrances de cire d'abeille et de miel. La persistance aromatique est remarquable.