



Blanc de Blancs Brut, 2013

Pol Roger Champagne
FRANCE, CHAMPAGNE, CHAMPAGNE

Le Blanc de Blancs Vintage est un champagne issu exclusivement de chardonnays

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	11 g/l
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes de chardonnays sont sélectionnés parmi les grands crus de la « Côte des Blancs » : Oiry, Chouilly, Cramant, Avize et Oger
VINIFICATION	Une fois récoltés, les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débouillage est effectué au centre de pressurage puis un second dans notre cuverie, à froid (6°C), pendant 24 heures. La fermentation alcoolique se déroule à basse température (18°C) dans des cuves inox thermo-régulées où les cépages et les crus sont vinifiés séparément avant l'assemblage. La fermentation malolactique est réalisée sur tous les vins de la Maison. Après dégustation, assemblage et mise en bouteille.
ÉLEVAGE	La prise de mousse et le vieillissement s'effectuent dans la fraîcheur des caves, à 33 mètres de profondeur. Chaque bouteille est remuée à la main, de manière traditionnelle, avant le dégorgement et le dosage. Élaborée en quantité limitée, cette cuvée a vieilli 6 ans dans les caves avant d'être commercialisée.
DÉGUSTATION	Robe couleur or pâle aux reflets argentés, ornée d'un fin cordon de mousse élégant empreint d'une incomparable finesse. Au nez, à l'ouverture des notes de fruits secs (noisette) mêlées à de subtiles touches d'agrumes et fruits exotiques, puis à l'aération, des arômes de fruits jaunes (pêche et abricot) se dégagent. En bouche, il offre une attaque franche et séduit par son équilibre harmonieux associant jeunesse et maturité. Ce vin exhale des saveurs fraîches et acidulées soutenues par des notes d'agrumes citron. La persistance aromatique souligne une belle finale tout en dentelle. Un champagne très séduisant, d'une grande élégance.
CONSOMMATION	Idéal avec un foie gras poêlé aux fruits confits, un poulet au citron ou un risotto aux poireaux et citrons confits. Servir entre 10° et 12°C.

CODE SAQ
12027024

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
128.25 \$



PRIX ET MENTIONS



BETTANE &
DESSEAUVE 2012
18,5/20 «GRANDE
CLASSE»



GUIDE VERT 2021 :
92/100



WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)
93/100



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Winston Churchill tout comme la famille royale britannique, à travers leur histoire, ont fait des produits Pol Roger leurs «privilégiés» en matière de champagne. En effet en 170 ans d'histoire, les champagnes Pol Roger ont acquis une notoriété sans pareil grâce aux deux valeurs exigées par la maison : excellence et indépendance. Un domaine familiale comme il y en a peu en Champagne, encore géré par la famille qui en est maintenant à la 5ème et 6ème génération. Pol Roger c'est seulement 2,5% de la production en Champagne. Le travail manuel y est encore privilégié. En effet, 45 000 à 50 000 bouteilles sont remuées à la main chaque jour. La constante recherche de l'excellence chez Pol Roger est sans aucun doute une des raisons pour laquelle il a été choisi pour le mariage royal de Kate et du Prince William. C'était aussi le champagne favori de Winston Churchill, d'ailleurs la cuvée la plus prestigieuse du domaine porte son nom.