



Pure

Pol Roger Champagne
FRANCE, CHAMPAGNE, CHAMPAGNE

Le Pol Roger Pure Extra-Brut a été créé pour compléter la gamme des Champagnes Pol Roger.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	34% Pinot noir, 33% Pinot meunier, 33% Chardonnay
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,8 g/l
VINIFICATION	Une fois récoltés, les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débouillage est effectué au centre de pressurage puis un second dans la 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 final. La fermentation malolactique est réalisée sur tous les vins de la Maison.
ÉLEVAGE	Après dégustation, assemblage et mise en bouteille, 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. Les vins se reposent ensuite au minimum trois mois avant d'être expédiés.
DÉGUSTATION	Robe couleur dorée, dense et brillante, traversée par des milliers de bulles fines. Au nez, un registre d'arômes fins et complexes de fleurs de girofle et de rose, évoluant vers des nuances de mie de pain, de levures et d'agrumes (citron) qui, mêlées, forment un sillage vivant et frais. En bouche, ce vin linéaire et fin tel une flèche, surprend en regard du nez mature et concentré. Mais cette texture ferme agit comme une ciselure qui met en relief un somptueux vin, structuré et fin. En rétro-olfaction, les arômes de miel et de girofle apparaissent subtilement. Ils donnent au vin un supplément de profondeur et participent à sa belle longueur.
CONSOMMATION	Idéal avec des mets à chair ferme et douce, comme certains crustacés préparés au naturel. Par exemple, en entrée, une salade d'écrevisse, de homard, de crabe et de langouste soulignée d'un trait d'huile d'olive et de vinaigre de noisette. Servir à 10°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 5 ans.

CODE SAQ
12098682

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
85.75 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE SPECTATOR
90/100



LA REVUE DU VIN
DE FRANCE 16/20



LE GUIDE DU VIN DE
MICHEL PHANEUF
4/5



INTERNATIONAL
WINE CELLAR
STEPHEN TANZER
91/100



BETTANE &
DESSEAUME 16/20

« TOUS LES VINS DE CETTE GRANDE MAISON FAMILIALE ONT EN COMMUN UN ÉQUILIBRE ET UNE FRAÎCHEUR EXEMPLAIRES ET LA CUVÉE PURE, À PEINE DOSÉE, EN EST UN PARFAIT EXEMPLE. SEC, MAIS POURTANT AMPLE, VINEUX ET RICHE D'UNE FOULE DE NUANCES AROMATIQUES. LE CHAMPAGNE IDÉAL POUR ACCOMPAGNER LES HÛÎTRES. » LES MEILLEURES BULLES POUR ÉGAYER VOTRE BULLE SOCIALE, PATRICK DÉSY, MATHIEU TURBIDE, NADIA FOURNIER, LE 11 DÉCEMBRE 2020, LES MÉCHANTS RAISINS »



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.