

# DRINKS.

## Pol Roger Champagne Brut Réserve 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	407791
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Champagne Pol Roger, 1 Rue Winston Churchill, 51200 Epernay, France
Marque	Pol Roger
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	4 ans
Dégustation	Révèle des notes de pommes vertes, de poires, de pêches, de brioche, de crème vanillée, de biscuits au beurre, d'amandes grillées, de zestes de citron, de levure, de miel d'acacia, de minéraux et de fleurs blanches.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de 33% de Chardonnay, 33% de Pinot Noir et 33% de Pinot Meunier
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



---

Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

---

Tannin	Non
--------	-----

---

Température de consommation	6-10 degrés
-----------------------------	-------------

---

Millésime	Non spécifié
-----------	--------------

---

En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer
----------------	---------------------------------

## Description

Le champagne Brut Réserve de Pol Roger est une cuvée composée à parts égales de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier. Les raisins proviennent de 30 vignobles différents de la région, qui appartiennent à la maison ou à divers établissements vinicoles partenaires. Le champagne n'a pas d'indication d'année, car il est assemblé à partir de vins de différents millésimes avant la fermentation en bouteille, afin d'obtenir une qualité constante. A proprement parler, les vins de réserve représentent 25% de l'assemblage final. Le vieillissement en bouteille dans la cave se poursuit pendant quatre ans. Afin d'éliminer le dépôt de levure qui en résulte dans la bouteille, le Pol Roger est encore traditionnellement secoué à la main. Ce procédé est de plus en plus rare dans l'industrie des vins mousseux, car de nombreuses entreprises utilisent désormais des machines pour cela. Selon le producteur, le Brut Réserve est le vin mousseux idéal "pour toutes les situations": il révèle un mélange de structure et de puissance (Pinot Noir), de fraîcheur et de fruité (Pinot Meunier), ainsi que de finesse et d'élégance (Chardonnay).