



## BRUT RÉSERVE

ASSEMBLAGE : 33% Pinot Noir - 34% Chardonnay - 33% Pinot Meunier

### LE BRUT RÉSERVE SELON POL ROGER

Tout le savoir-faire de notre Maison se révèle dans cette capacité à recréer chaque année un assemblage constant en style et en qualité. Élégante et raffinée, la cuvée Brut Réserve est le champagne de toutes les occasions.

### VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

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 final. La fermentation malo-lactique est réalisée sur tous les vins de la Maison. Après dégustation, assemblage et mise en bouteille, la prise de mousse et le vieillissement s'effectuent dans la fraîcheur de nos 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.

### LA « CUVÉE »

Le Brut Réserve est issu de l'assemblage à parts égales des trois cépages champenois : pinot noir, pinot meunier et chardonnay provenant de 30 crus différents. 25 % de vins de réserve sont utilisés pour l'élaboration de cette cuvée.

- Le Pinot Noir – pour la charpente, le corps et la puissance – provient principalement de quelques-unes des meilleures communes de la Montagne de Reims.
- Le Pinot Meunier – pour la fraîcheur, la rondeur et le fruité – provient de plusieurs excellentes communes de la Vallée de la Marne et de la région d'Epernay.
- Le Chardonnay – pour la complexité aromatique, la finesse, l'élégance et la légèreté – provient d'Epernay et de quelques-unes des meilleures communes de la Côte des Blancs.

Après trois années de vieillissement en cave, son style associe complexité, équilibre et distinction.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le Brut Réserve Pol Roger arbore une belle robe jaune paille et une effervescence abondante et fine. Son nez, puissant et engageant, révèle au départ des arômes de fruits (poire, mangue...) et déploie ensuite des senteurs légères de chèvrefeuille et de jasmin blanc, puis se poursuit sur des notes briochées et vanillées.

En bouche, derrière une attaque franche et dynamique, le vin offre une belle harmonie et une agréable fraîcheur, tout en présentant une certaine structure. Des saveurs de fruits cuits (gelée de coing, confiture d'abricot) y voisinent avec bonheur, avec des fragrances de cire d'abeille et de miel d'acacia. Faites de notes à la fois fruitées (zeste d'orange confit, mandarine...) et épicées (cardamome, anis vert), la persistance aromatique est remarquable.

### CIRCONSTANCES ET METS

Par sa structure et sa vinosité, son élégance et sa fraîcheur, le Brut Réserve Pol Roger offre un équilibre optimal entre puissance et finesse, qui font de lui un remarquable vin d'apéritif ou un compagnon privilégié pour un repas tout au champagne.

### DONNÉES TECHNIQUES

- Disponibilité : de la demi-bouteille 37,5cl au nabuchodonosor 15l
- Dosage : 8g/l

