

CHAMPAGNE

Pol Roger

CUVÉE

SIR WINSTON CHURCHILL



Le pouvoir



le raffinement

LA CUVÉE

La Cuvée Sir Winston Churchill, cuvée de prestige de la Maison Pol Roger, a été créée en hommage à Sir Winston Churchill, avec pour références les qualités qu'il appréciait dans le Champagne : robustesse, charpente et maturité.

Même si sa composition exacte est un secret jalousement gardé par les membres de la famille Pol Roger, il est indéniable qu'elle repose sur une formule que son dédicataire n'aurait pas reniée.

"Mes goûts sont simples, je me contente aisément de ce qu'il y a de meilleur", aimait-il à dire...

Composée exclusivement des raisins issus des Grands Crus de Pinot Noir et de Chardonnay déjà en production sous l'ère churchillienne, elle n'est élaborée que dans les meilleurs millésimes.

La prédominance du Pinot Noir assure incontestablement la structure, la plénitude et la robustesse de l'ensemble, alors que le Chardonnay lui confère élégance, finesse et impertinence.

Produite en très petites quantités, la Cuvée Sir Winston Churchill est restée 10 ans dans nos caves.

VINIFICATION & 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.

NOTES DE DÉGUSTATION


La robe or jaune soutenu est ciselée en surface par un fin et régulier cordon. Le nez, tout en finesse, dévoile un élégant bouquet composé de notes grillées, fruitées de fruits à chair jaunes (mirabelle, prune, coing frais, abricot), de fruits blancs pulpeux à noyau (pêche blanche) et de délicates touches florales rappelant la fleur de vigne et le tilleul. En bouche, la texture du vin est équilibrée entre la rondeur, la puissance, le gras et la vivacité lui donnant un style persistant franc et droit. Les arômes rappellent la douceur des fruits (pêche), des épices (cannelle), des mets suaves (gaufre légèrement vanillée, sucre d'orge) et révèlent par petites touches des accents de pierre à fusil, marqueur aromatique des terroirs d'origine et du millésime. La finale longue et légèrement citronnée signe un vin d'une très belle facture.

CIRCONSTANCES & METS



• — www.polroger.com — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri 

CHAMPAGNE

Pol Roger

CUVÉE
SIR WINSTON CHURCHILL



Un Champagne au caractère affirmé dont l'expression de puissance, de rondeur et de fraîcheur (minéralité) autorise l'alliance avec un parmesan Grana de 18 mois d'affinage, un chapon demi-deuil ou un ris de veau aux morilles.



• — www.polroger.com — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri 