

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER

Cuvée Blanc de Blancs



Mode de vinification

Pressurage : Raisins entiers dans un pressoir à membrane

Clarification : Naturelle par sédimentation

Fermentation thermorégulée : 16-18°C

Fermentation : Malo lactique

Assemblage : Constitué exclusivement de cuvées de chardonnay.

Stabilisation : Tartrique

Prise de mousse : En cave régulée

Dégorgement : Au moins 3 mois avant commercialisation



Appréciation

Œil : Robe dorée, légers reflets verts. Beau cordon de mousse.

Nez : Agrumes essentiellement. Si le lys engage les premières sensations relevées d'une pointe exotique, le pomelos et la mandarine s'imposent rapidement sur un fond de poire avant de laisser s'exprimer quelques notes miellées de pain d'épices.

Bouche : Fraîche mais équilibrée. Les notes agrumes de pamplemousse et citron confits sont équilibrées par une sensation miellée et onctueuse. Finale fraîche et texturée.

Équilibre général : Frais et opulent mais tout en féminité.



Association

Il accompagnera également les poissons blancs.

Champagne frais et délicat.



100%
Chardonnay

CHAMPAGNE ROGGE CERESER

1 Impasse des Bergeries, PASSY GRIGNY, 51 700

03 26 52 96 05 | www.champagne-rogge-cereser.fr | info@rogge-cereser.fr

