

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



Cuvée Tradition


80%
Pinot Meunier


15%
Pinot Noir


5%
Chardonnay



Mode de vinification

Pressurage : Raisins entiers dans un pressoir à membrane

Clarification : Naturelle par sédimentation

Fermentation thermorégulée : 16-18°C

Fermentation : Malo lactique

Assemblage : Pinot Meunier à 80%, Pinot Noir à 15%, Chardonnay à 5%

Stabilisation : Tartrique

Prise de mousse : En cave régulée

Dégorgement : Au moins 3 mois avant commercialisation



Appréciation

Œil : Robe or pâle, mousse fine et élégante qui alimente un cordon fourni. Belle présentation.

Nez : Frais, fruité et expressif sur des arômes de coing, pomme et poire compotée, abricot et une pointe de cacao.

Bouche : Apparaît frais, encore jeune, mais équilibré. Belle définition fruitée et généreuse qui apparaît gouléante et gourmande.

Equilibre général : Champagne généreux, encore sur ses arômes de jeunesse et de fraîcheur.



Association

Très agréable pour un apéritif entre amis.

Champagne plutôt désaltérant.

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

