

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



1/3

Pinot Meunier



1/3

Pinot Noir



1/3

Chardonnay



Cuvée Colleterie



Mode de vinification

Pressurage : Raisins entiers dans un presseoir à membrane

Clarification : Naturelle par sédimentation

Fermentation thermorégulée : 16-18°C

Fermentation : Malo lactique

Assemblage : Constitué exclusivement de cuvées de 1/3 de Pinot Meunier, 1/3 de Pinot Noir et 1/3 de Chardonnay.

Stabilisation : Tartrique

Prise de mousse : En cave régulée

Dégorgement : Au moins 3 mois avant commercialisation



Appréciation

Œil : Robe dorée, légèrement ambrée. Effervescence délicate et cordon bien fourni.

Nez : Cuvée ample et parfumée. C'est une association aromatique très évolutive qui commence par des notes florales de lys et de rose. S'expriment ensuite des arômes de pamplemousse et de mandarine avant d'aborder des arômes plus matures de pêche de vigne et de noisettes grillées.

Bouche : Florale, légère et ronde à la fois avec ses nuances de mandarine.

Équilibre général : Vin qui allie fraîcheur et maturité, élégance et générosité.



Association

Note de 93/100 obtenue par le Guide des Vins Dussert Gerber 2024.

Champagne équilibré et fruité.

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

