

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



Cuvée Excellence

Mode de vinification

- Pressurage :** Raisins entiers dans un pressoir à membrane
- Clarification :** Naturelle par sédimentation
- Fermentation thermorégulée :** 16-18°C
- Fermentation :** Malo lactique
- Assemblage :** Exclusivement constitué de cœur de cuvées, 60% de Chardonnay et 40% de Pinot Noir.
- Stabilisation :** Tartrique
- Prise de mousse :** En cave régulée
- Dégorgement :** 3 mois au moins avant commercialisation

Appréciation

- Œil :** Robe dorée, légèrement cuivrée. Beau cordon de mousse.
- Nez :** Notes de poire et de mirabelle accompagnées de touches miellées, briochées. Les arômes de pêche de vigne, de noisette, de framboise s'associent aux notes florales, aubépine & tilleul du Chardonnay et à sa touche d'agrumes. Présence de quelques notes de fruits séchés ou confits signes de maturité du vin.
- Bouche :** Puissante, racée mais fine et élégante. C'est un vin de caractère sur des notes légèrement fumées, délicatement miellées. Finale rafraîchissante zestée et citronnée.
- Équilibre général :** Vin tout en puissance et en générosité sur une base élégante.

Association

Vin essentiellement de repas qui accompagnera les mets les plus goûteux et nobles. Il pourra également agrémenter vos poissons.

Note de 95/100 obtenue par le Guide des Vins Dussert Gerber 2024.

Champagne fin et élégant.



60%
Chardonnay



40%
Pinot Noir



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

