

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER

Cuvée Millésime 2019



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 cœurs de cuvées, 60% de Pinot Noir et 40% de Chardonnay

Stabilisation : Tartrique

Prise de mousse : En cave régulée



Appréciation

Œil : Les fines bulles et la robe vieil or témoignent de la maturité de ce Millésime.

Nez : Franc, complexe et ouvert sur les fruits confits et les fruits secs. Puis, le vin s'épanouit avec des arômes de miel, de brioche, de caramel et de pralin.

Bouche : Attaque puissante, vive et bien enveloppée. Ensuite, le vin développe toute sa matière et ses arômes pour terminer sur une longue finale pleine de générosité.



Association

Véritable vin de caractère, il accompagnera avec succès un Saint-Pierre aux épices douces ou des papiettes de veau.

Note de 94/100 obtenue par le Guide des Vins Dussert Gerber 2024.

Champagne de caractère.



60%
Pinot Noir



40%
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

