

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



Cuvée Réserve

Mode de vinification

Pressurage : Raisins entiers dans un pressoir à membrane

Clarification : Naturelle par sédimentation

Fermentation thermorégulée : 16-18°C

Fermentation : Malo lactique

Assemblage Solera : Pinot Meunier à 60%, Pinot Noir à 20%, Chardonnay à 20% avec apport de vieux vin

Stabilisation : Tartrique

Prise de mousse : En cave régulée

Dégorgement : Au moins 3 mois avant commercialisation

Appréciation

Œil : Robe dorée, légèrement cuivrée. Beau cordon de mousse.
Nez : Vineux et complexe. La puissance du fruitée (fraise et cerise) s'associe à la fraîcheur du Chardonnay. Arômes de pêche de vigne, de noisette et de framboise qui s'associent aux notes florales du Chardonnay et à sa touche d'agrumes. Quelques notes de fruits séchés ou confits sont présents et signes de maturité du vin.


Bouche : Attaque en bouche ample et fruitée. Le vin offre ensuite une grande finesse de structure et de texture avec une longueur rafraîchissante.

Équilibre général : Vin puissant et généreux sur une base élégante.

Association

Essentiellement de repas, il accompagnera les mets les plus goûteux et nobles. Il pourra agrémente des viandes rouges.

Champagne fruité et généreux.


60%
Pinot Meunier


20%
Pinot Noir


20%
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

