

# 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](http://www.champagne-rogge-cereser.fr) | [info@rogge-cereser.fr](mailto:info@rogge-cereser.fr)

