

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



Cuvée Rosé de Saignée



Pinot Meunier



Pinot Noir



Mode de vinification

Macération : Pinot Meunier et Pinot Noir pendant 72 à 96h

Remontage : Régulier 2 fois par jour pendant la macération

Fermentation thermo régulée : à 16-18°C

Fermentation : Malo lactique

Assemblage : Pinot Meunier et Pinot Noir

Stabilisation : Tartrique

Prise de mousse : En cave régulée

Dégorgement : 3 mois au moins avant commercialisation



Appréciation

Œil : Couleur rose framboise offrant un joli contraste avec le blanc immaculé d'un cordon de mousse fin et persistant

Nez : Frais et fruité. Des parfums de fraise, de cerise noire et de framboise accompagnent les senteurs d'orange, d'ananas et de tarte.

Bouche : Fraîche, tenue et ample. Elle étonne par son équilibre et son aromatique onctueuse. Les arômes de fruits rouges et de pâtisseries accompagnent une finale vive et désaltérante.

Équilibre général : Vin généreux, vineux encore sur la fraîcheur.



Association

Idéal pour terminer un repas sur une note de fraîcheur et de douceur sur une salade de fruits frais, une tarte aux fraises ou bûche aux fruits rouges.

Champagne de connaisseurs.

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

