

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



80%

Pinot Meunier



10%

Pinot Noir



10%

Chardonnay



Cuvée Rosé

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 à 80% de Pinot Meunier, 10% de Pinot Noir, et 10% de Chardonnay, associé à 12% de vin rouge de Champagne

Stabilisation : Tartrique

Prise de mousse : En cave régulée

Dégorgement : Au moins 3 mois avant commercialisation



Appréciation

Œil : Robe rose pétale, légèrement saumoné. Beau cordon de mousse.

Nez : Expressif. Apparaît fruité sur des notes de fruits rouges et roses agrémentés d'agrumes. Le fond de vin reste frais et élégant avec des notes de violette et en finale, de cacao.

Bouche : Douce et gourmande. La fraîcheur agrume équilibre la vinosité des fruits rouges et des épices du pinot.

Equilibre général : Vin généreux. Vieux encore sur la fraîcheur.



Association

A servir sur un sabayon de fruits frais ou bien sur une viande délicatement rosée en association sucrée salée.

Champagne fruité et généreux.

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

