CHAMPAGNE
ROGGE-CERESER

Cuvée Sous Bois

1/3
Pinot Meunier

1/3
Pinot Noir

1/3
Chardonnay

Mode de vinification

Pressurage : Raisins entiers dans un pressoir à membrane
Clarification : Naturelle par sédimentation
Fermentation thermorégulée : 16-18°C en fut de chêne
Fermentation : Malo lactique en fut de chêne
Assemblage : Exclusivement constitué de cœur de cuvées, 1/3 de Pinot Noir, 1/3 de Pinot Meunier, 1/3 de Chardonnay
Stabilisation : Tartrique
Prise de mousse : En cave régulée
Dégorgement : 3 mois au moins avant commercialisation

Appréciation

Œil : Robe dorée, légèrement ambrée. Effervescence délicate et cordon bien fourni.
Nez : Mature où les fruits à l'eau de vie se mélangent aux notes de vanille, de noix et d'amandes grillées.
Bouche : Première impression de fraîcheur. La générosité aromatique s'impose rapidement sur des notes miellées et de fruits délicatement confits et d'épices. Belle texture équilibrée entre le bois et les notes d'ananas rôti.
Equilibre général : Vin qui allie fraîcheur et maturité, élégance et générosité.

Association

Essentiellement de repas, il est idéal pour accompagner des viandes de gibier ou des fromages.

Champagne d'exception.

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