

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



Cuvée Blanc de Blancs

Mode de vinification

Pressurage des raisins entiers dans un pressoir à membrane
Clarification naturelle par sédimentation
Fermentation thermo régulée à 16 - 18°C
Fermentation Malo lactique
Assemblage constitué exclusivement de cuvées de chardonnay
Stabilisation tartrique du vin
Prise de mousse en cave régulée
Dégorgement 3 mois au moins avant commercialisation.

Appréciations

Œil :

Robe dorée, légers reflets verts. Beau cordon de mousse.

Nez :

Le nez apparaît essentiellement sur les agrumes. Si le lys engage les premières sensations relevées d'une pointe exotique, le pamplemousse et la mandarine s'imposent rapidement sur un fond de poire avant de laisser s'exprimer quelques notes miellées de pain d'épices

Bouche :

La bouche reste fraîche mais équilibrée. Les notes agrumes de pamplemousse et citron confits sont équilibrées par une sensation miellée et onctueuse, finale fraîche et texturée

Équilibre général :

A la fois sur la fraîcheur et l'opulence mais tout en féminité.

Association met/vin

C'est un vin essentiellement d'apéritif. Il accompagnera cependant également les poissons blancs.

Champagne ROGGE CERESER 51700 PASSY GRIGNY Tél : 03.26.52.96.05
www.champagne-rogge-cereser.fr

