

# CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



## *Cuvée Blanc de Blancs*



### Mode de vinification

Pressurage des raisins entiers dans un presseur 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 pomelos 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.