

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



Cuvée Colleterie



Mode de vinification

Pressurage des raisins entiers dans un pressoir à membrane
Clarification naturelle par sédimentation
Fermentation thermorégulée à 16 – 18°C
Fermentation malo lactique
Assemblage constitué exclusivement de cuvées de 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier et 1/3 de chardonnay
Stabilisation tartrique du vin
Prise de mousse en cave régulée
Dégorgement 3 mois au moins avant commercialisation.

Appréciations

Œil :

Robe dorée, légèrement ambrée. Effervescence délicate et cordon bien fourni .

Nez :

Le nez est complexe et généreux tout en restant délicat et frais. C'est une association aromatique très évolutive qui commence par des notes florales de lys et de rose. S'expriment ensuite des arômes de pamplemousse et de mandarine avant d'aborder des arômes plus mûrs de pêche de vigne et de noisette grillées.

Bouche :

Bouche équilibré de belle tenue, structuré avec une finale sur de l'amertume douce d'agrumes.

Équilibre général :

C'est un vin qui allie fraîcheur et maturité, élégance et générosité.

Association met/vin

C'est un vin d'exception, complexe essentiellement de repas. Idéal pour accompagner des viandes blanches ou poisson les plus fins.

C'est un vin d'exception

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

