

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



Cuvée Excellence



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 cœurs de cuvées. 60% de Pinot Noir et 40% de Chardonnay
Stabilisation tartrique du vin
Prise de mousse en cave régulée
Dégorgement 3 mois au moins avant commercialisation.

Appréciations

Œil :

Robe dorée, légèrement cuivrée. Beau cordon de mousse.

Nez :

Au nez les senteurs de poires et de mirabelles sont accompagnées de touche miellées, briochées. Les arômes de pêche de vigne, de noisette, de framboise s'associent aux notes florales (aubépine/tilleul) du Chardonnay et à sa touche d'agrumes. On note quelques notes de fruits séchés ou confits signes de maturité du vin.

Bouche :

La bouche est à la fois puissante, racée mais fine et élégante. C'est un vin de caractère sur des notes légèrement fumées, délicatement miellées. Sur une finale rafraîchissante zeste et citronné.

Équilibre général :

Vin tout en puissance et en générosité sur une base élégante.

Association met/vin

C'est un vin essentiellement de repas qui accompagnera les mets les plus goûteux et nobles.

Il pourra agrémenter des viandes rouges, mets à base de foie gras.

C'est un vin d'exception.

Champagne ROGGE CERESER 51700 PASSY GRIGNY Tél : .26.52.96.05
www.champagne-rogge-cereser.fr

