

# 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 de Pinot Noir et 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](http://www.champagne-rogge-cereser.fr)

