

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



Millésime 2016



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

Appréciations

Œil :

Les fines bulles et la robe vieil or témoignent de la maturité de ce Millésime.

Nez :

Le nez est franc, complexe, ouvert sur les fruits confits et les fruits secs. Puis le vin s'épanouit avec des arômes de miel, de brioche, de caramel et de pralin.

Bouche :

L'attaque est puissante, vive et bien enveloppée. Puis le vin développe toute sa matière et ses arômes pour terminer sur une longue finale pleine de générosité.

Association met/vin

Véritable vin de caractère, il accompagnera avec succès vos viandes blanches en sauce ou en feuilleté.

C'est un vin de caractère.

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

