

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



Cuvée Réserve



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 Solena, 20% Pinot Noir, 60% Meunier et 20% Chardonnay
Pinot meunier et de chardonnay avec apport de vieux vin
Stabilisation tartrique du vin
Prise de mousse en cave régulée
Dégorgement 3 mois au moins avant commercialisation.

Appréciations

Ceil :

Robe dorée, légèrement cuivrée. Beau cordon de mousse.

Nez :

Le nez apparaît vineux et complexe. La puissance fruitée (fraise et cerise) du Pinot s'associe à la fraîcheur du Chardonnay. Les arômes de pêche de vigne, de noisette, de framboise s'associent aux notes florales du Chardonnay et à sa touche agrume. On note quelques notes de fruits séchés ou confits signes de maturité du vin.

Bouche :

L'attaque en bouche est ample et fruité, puis le vin offre une grande finesse de structure et de texture avec une longueur rafraîchissante.

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 : 03.26.52.96.05
www.champagne-rogge-cereser.fr

