

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 constitué exclusivement de cuvées de Pinot Noir,
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

Œil :

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

