

# CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



## *Cuvée Rosé de Saignée*

### Mode de vinification :

Macération de Pinot Meunier et de Pinot Noir pendant 72 à 96 h  
Remontage régulier 2 fois par jour pendant la macération  
Fermentation thermo régulée à 16 – 18°C  
Fermentation Malo-lactique  
Stabilisation tartrique du vin  
Prise de mousse en cave régulée  
Dégorgement 3 mois au moins avant commercialisation.

### Œil :

Robe de couleur rose framboise offrant un joli contraste avec le blanc immaculé d'un cordon de mousse fin et persistant.

### Nez :

Le nez est frais et fruité. Des parfums de fraises, de cerises noires, de framboises accompagnent les senteurs d'orange, d'ananas et de tarte.

### Bouche :

La bouche est fraîche tendue et ample. Elle étonne par son équilibre et son aromatique onctueuse. Les arômes de fruits rouges et de pâtisseries accompagnent une finale vive et désaltérante.

### Équilibre général :

C'est un vin généreux, vineux encore sur la fraîcheur

### Association met/vin :

Champagne qui permet de terminer un repas sur une note de fraîcheur et de douceur sur une salade de fruits frais, une tarte aux fraises ou bûche aux fruits rouges.