

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



Cuvée Rosé



Mode de vinification

Pressurage des raisins entiers dans un pressoir à membrane
Clarification naturelle par sédimentation
Fermentation thermo régulée à 16 – 18°C
Fermentation Malo-lactique
Assemblage constitué de Pinot Meunier, Pinot Noir et de Chardonnay associé à du vin rouge de Champagne
Stabilisation tartrique du vin
Prise de mousse en cave régulée
Dégorgement 3 mois au moins avant commercialisation.

Appréciations

Œil :

Robe rose pétale, légèrement saumoné. Beau cordon de mousse

Nez :

Nez expressif apparaît fruité sur des fruits rouges et roses agrémentés d'agrumes. Le fond de vin reste frais et élégant avec des notes de violette et en finale , de cacao.

Bouche :

La bouche apparaît douce et gourmande. La fraîcheur agrume équilibre la vinosité des fruits rouges et des épices du pinot.

Équilibre général :

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

Association met/vin

C'est un vin à servir sur un sabayon de fruits frais ou bien sur une viande délicatement rosée en association sucrée salée.

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

