



# CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



## 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 tendu 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.

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.