

# CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



## *Cuvée Sous Bois*



### *Mode de vinification*

Pressurage des raisins entiers dans un pressoir à membrane  
Clarification naturelle par sédimentation  
Fermentation thermorégulée à 16 – 18°C en fut de chêne  
Fermentation malo lactique en fut de Chêne  
Assemblage constitué exclusivement de cœurs de cuvées de 1/3 Meunier,  
1/3 Pinot Noir et 1/3 de chardonnay  
Stabilisation tartrique du vin  
Prise de mousse en cave régulée  
Dégorgement 3 mois au moins avant commercialisation.

### *Appréciations*

#### **Œil :**

Robe dorée, légèrement ambrée. Effervescence délicate et cordon bien fourni .

#### **Nez :**

Nez mature ou les fruits à l'eau de vie se mélangent aux notes exotiques, de vanille, de noix et d'amandes grillé.

#### **Bouche :**

La bouche suit le même cheminement que le nez. Si la première impression reste la fraîcheur, la générosité aromatique s'impose rapidement sur des notes miellées et de fruit délicatement confits et d'épices. Belle texture équilibrée entre le bois et les notes d'ananas rôti.

#### **Équilibre général :**

C'est un vin qui allie fraîcheur et maturité, élégance et générosité.

### *Association met/vin*

C'est un vin d'exception, complexe essentiellement de repas. Idéal pour accompagner des viandes blanches ou poisson les plus fins.

*C'est un vin d'exception*

Champagne ROGGE CERESER, 51700 PASSY GRIGNY  
Tél : 03.20.32.96.03  
[www.champagne-rogge-cereser.fr](http://www.champagne-rogge-cereser.fr)

