



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 Meunier, Pinot Noir et 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 : 03.26.52.96.05
www.champagne-rogge-cereser.fr

