

CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



Cuvée Tradition

Mode de vinification

Pressurage des raisins entiers dans un pressoir à membrane
Clarification naturelle par sédimentation
Fermentation thermorégulée à 16 – 18°C
Fermentation malo lactique
Assemblage constitué exclusivement de cuvées, 15% de Pinot Noir,
80% de Pinot Meunier et de 5% Chardonnay
Stabilisation tartrique du vin
Prise de mousse en cave régulée
Dégorgement 3 mois au moins avant commercialisation.

Appréciations

Œil :

Robe or pâle, mousse fine et élégant qui alimente un cordon fourni.
Belle présentation.

Nez :

Nez frais, fruité et expressif sur des arômes de coing, pomme et poire
compotée, abricot et une pointe de cacao.

Bouche :

La bouche apparaît fraîche, encore jeune, mais équilibrée. Sur une
belle définition fruitée et généreuse, elle apparaît bien gouleyante et
gourmande.

Équilibre général :

C'est un vin généreux, encore sur ses arômes de jeunesse et de
fraîcheur.

Association met/vin :

Très agréable pour un apéritif entre amis.

Plutôt un vin désaltérant

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

Champagne



vigneron
indépendant

de A à Z !...