

# CHAMPAGNE ROGGE-CERESER



## *Cuvée Tradition*

### *Mode de vinification*

Pressurage des raisins entiers dans un presseur à membrane  
Clarification naturelle par sédimentation  
Fermentation thermorégulée à 16 – 18°C  
Fermentation malo lactique  
Assemblage constitué exclusivement de cuvées de 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 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](http://www.champagne-rogge-cereser.fr)

Champagne

