

# Cuvée Blanc de Blancs



**Assemblage :**

**100 % Chardonnay**

**Vin de récolte :**

**2016 (60 %)**

**Vin de réserve :**

**2012 et 2015(40 %)**

**Dosage :**

**8.43 g**

**Durée de vieillissement :**

**24 mois**

**Dégorgement :**

**6 mois**

Forte de sa grande puissance aromatique, le Blanc de Blancs a la pureté intacte des cépages Chardonnay de Trigny. Le nez est intensément fruité de par les agrumes citronnés puis de fruits exotiques.

Viennent ensuite des touches de fleurs (jasmin) et de fruits charnus (pêche blanche)

Le nez est ouvert, net et élégant. On y découvre des fruits à chair blanche, des notes d'acacia, de noisette fraîche.

Il est aussi légèrement iodé et minéral. La bouche est tout en finesse et délicatesse. Fraicheur et précision dominant d'abord.

Puis laissent apparaître une belle matière soyeuse et généreuse. Belle typicité de chardonnay.

## Champagne JC.ROGÉ

Champagne JC.ROGÉ – 5 rue chantereine – 51140 TRIGNY – Tél : + 33 (0)3.26.03.16.39 – Port : + 33 (0)6.67.69.41.47 –  
mail : [jean-claude.roge@wanadoo.fr](mailto:jean-claude.roge@wanadoo.fr) - [www.champagne-jc-roge.com](http://www.champagne-jc-roge.com) – SIRET 504 473 596 00014

