

Brut Nature



Assemblage :

33 % Chardonnay/40 % Pinot Noir/28 % Meunier

Vin de récolte :

2012 (47 %)

Vin de réserve :

2011 (53 %)

Dosage :

0 g

Durée de vieillissement :

24 mois

Dégorgement :

8 mois

Le style novateur de cette cuvée reste fidèle au charme discret et équilibré des trois cépages champenois dirigé vers un éclat et à la pureté du vin pour une saveur naturelle.

Par son dosage inexistant, l'attaque en bouche est vive et l'effervescence tonique.

Le nez offre des notes de petits fruits rouges, mangue, et pâte sablée.

Puis s'ouvre sur des arômes briochés, beurrés et grillés. En bouche, l'ouverture est souple, ample, appétant. L'ensemble est bien fondu et patiné.

C'est un vin généreux et frais en finale. Idéal pour l'apéritif et la célébration d'évènements familiaux.

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 - www.champagne-jc-roge.com – SIRET 504 473 596 00014

