

Cuvée Prestige



Assemblage :

33 % Chardonnay/34 % Pinot Noir/33 % Meunier

Vin de récolte :

2016 (55 %)

Vin de réserve :

2013 et 2015 (45 %)

Dosage :

8.43 g

Durée de vieillissement :

24 mois

Dégorgement :

4 à 6 mois

Une sélection de nos meilleures cuvées de l'année, provenant des trois cépages champenois. Chaque cépage apporte à ce champagne son « **plus** », le chardonnay sa finesse, le Pinot noir du corps et le Pinot Meunier son fruité.

Au nez, les fruits jaunes, les fruits exotiques dominent. On retrouve des notes de coriandre, épices et d'herbes sèches.

On est sur le registre de la pâtisserie avec des évocations de pâte sablée et de miel, qui donnent une impression gourmande. L'attaque en bouche contraste par sa fraîcheur, sa netteté et sa droiture.

Eclatant de fruit, ce vin équilibré et long s'ouvre sur une finale fraîche et distinguée.

Champagne J.C.ROGÉ

Champagne J.C.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

