

Cuvée Rosé



Assemblage :

**20 % Chardonnay/26 % Pinot Noir/39 % Meunier /
15 % Vin Rouge**

Vin de récolte :

2013 (66 %)

Vin de réserve :

2012 (34 %)

Dosage :

8.43 g

Durée de vieillissement :

30 mois

Dégorgement :

6 mois

La vinification d'un champagne Rosé est délicate, cela nécessite un bon équilibre entre la finesse et le fruité tout en flattant l'œil par sa belle robe.

Sa robe est rose saumon orangée. Nous pouvons apprécier la finesse et les saveurs subtiles de fruits rouges comme la framboise et le cassis.

Notes olfactives de fruits rouges, framboises, cerises à l'eau de vie. On a l'impression de croquer dans un raisin frais.

Quelques évocations de cacao. La bouche est gourmande et généreuse tout en restant fraîche. Belle amplitude. Vin charnu, puissant et long.

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

