

Cuvée



Assemblage :

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

Vin de récolte :

2012 (47 %)

Vin de réserve :

2011 (53 %)

Dosage :

8.43 g

Durée de vieillissement :

48 mois

Dégorgement :

8 mois

Cuvée d'exception valorisée par l'année de production qui a été excellente. Un vin qui pourra défier le temps. Il reflète le caractère et la typicité de notre terroir ainsi que toute la richesse et la personnalité d'une grande récolte.

Après quelques minutes d'ouverture, il s'ouvre sur de notes de rhubarbe, d'herbes fraîches, de bourgeon de cassis et de caramel.

Ce vin charnu possède une attaque franche. Champagne d'une bonne longueur, qui se déguste tout en souplesse.

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

