



Rogge Cereser

Cuvée Colleterie

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Cuvée Colleterie
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (33%) / Meunier (33%) / Pinot noir (34%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Elevage sur lattes avant dégorgement.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, nombreuses bulles très fines, reflets or.

NEZ : Légers arômes de noisette, légers arômes de pêche, légers arômes de pomme, subtils arômes de moka.



DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2017 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

