



CHAMPAGNE
ANDRÉ ROGER
— GRAND CRU & PREMIER CRU —



GRAND ROSÉ
PREMIER CRU

*A la recherche
d'une vinonite effervescente.*

Terroirs : Mareuil-sur-Aÿ, Avenay, Mutigny.

Cépage : 100% Pinot Noir.

Vinification : Récolte 2020. Assemblage de vin blanc et de vin rouge de Champagne.

Mise en bouteille : 10 septembre 2021 - 3 465 bouteilles.

Vieillessement : 15 mois sur lies.

Dosage : BRUT. 7 gr/litre. Liqueur naturelle.

Référence : Gilbert et Gaillard - 2020 - Or



A l'œil : rose pâle, franchise et élégance.

Au nez : fruits rouges et vinosité.

En bouche : caractère et longueur.

1 rue Saint-Vincent – 51160 Aÿ-CHAMPAGNE
Tél. : +33 (0)3 26 55 20 61 - E-mail : contact@champagne-andre-roger.com

WWW.CHAMPAGNE-ANDRE-ROGER.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION