



CHAMPAGNE  
**ANDRÉ ROGER**  
— GRAND CRU & PREMIER CRU —



**VIEILLES VIGNES  
EXTRA BRUT**

Aÿ GRAND CRU

*Le faible dosage en mere  
vous révèle la pureté du fruit.*

**Terroirs :** Aÿ, classé 100% sur l'échelle des crus. Les plus vieilles vignes du Domaine : « Pierre Robert Haut », « La Tartelette », « Varmery », « Champ Bouvart ».

**Cépage :** 100% Pinot Noir.

**Vinification :** cuvée. Récolte 2018. Maturité à la vendange : 11°3. Un tiers de récolte en moins par rapport à une vigne jeune.

**Mise en bouteille :** 23 mai 2019.

**Vieillissement :** 24 mois sur lies.

**Dosage :** EXTRA BRUT. 3 gr/litre. Liqueur naturelle.

**Référence :** Gilbert et Gaillard - 2020 - Or



**A l'œil :** fine effervescence.

**Au nez :** fruits mûrs, nuance de biscuits sablés.

**En bouche :** douceur, onctuosité et fraîcheur.

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

[WWW.CHAMPAGNE-ANDRE-ROGER.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-ANDRE-ROGER.COM)

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