



CHAMPAGNE
ANDRÉ ROGER
— GRAND CRU & PREMIER CRU —



VIEILLES VIGNES
NV
Aÿ GRAND CRU

*Un vin de puriste pour les amateurs
du pinot noir d'Aÿ.*

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 2019. Maturité à la vendange : 11°3. Un tiers de récolte en moins par rapport à une vigne jeune.

Mise en bouteille : 13 mai 2020 - 3 466 bouteilles.

Vieillessement : 24 mois sur lies.

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

Références : Décanter - 2019 - Argent

Décanter - 2013 - Argent



A l'œil : robe dorée. « Petit œil de Pinot Noir ».

Au nez : un potentiel aromatique marqué dû à l'âge des vignes. Cassis et petits fruits rouges, typiques d'Aÿ.

En bouche : petits fruits rouges avec une touche épicée en final, vinosité 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