



CHAMPAGNE
ANDRÉ ROGER
— GRAND CRU & PREMIER CRU —



**VIEILLES VIGNES
ROSÉ**
Aÿ GRAND CRU

*Lieux-dits d'exception pour une cuvée
tout en concentration et équilibre.*

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 2020. Maturité à la vendange : 11°3. Assemblage de vin blanc et de vin rouge d'Aÿ.

Mise en bouteille : 10 juin 2021 - 2 024 bouteilles.

Vieillessement : 15 mois sur lies.

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

Références : Décanter - 2019 - Bronze.

Mundus Vini - 2016 - Or.



A l'œil : rose intense, mousse blanche.

Au nez : petits fruits rouges, cassis.

En bouche : plein, droit, puissant et élégant.

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