

## CUVÉE VIEILLES VIGNES ROSÉ

- GRAND CRU -



Des lieux-dits d'excéptions plantés de vigne de plus de **45 ans**, nous prélevons le meilleur de la récolte pour élaborer ce champagne. L'assemblage de vin blanc et de vin rouge, essentiellement de Pinot Noir d'Aÿ donne naissance à cette cuvée racée.

Vieilles Vignes Rosé André Roger présente une **robe délicate** qui évoque le pétale de rose ancienne. La blancheur de la mousse donne une impression de **fraîcheur**. Le nez exprime cette **délicatesse**. Des arômes de fraise des bois côtoient la cerise. Sont également perceptibles des notes de citron mûr, de foin coupé ainsi qu'une touche de tilleul. La bouche est à la fois **tendre et gourmande**. La première impression est sur la fraise, puis se développent les agrumes. Une légère note d'épices et d'herbes séchées apparaissent sur une finale très fraîche.

### CÉPAGE

- 100% Pinot Noir

### TERROIRS

- Vignes de plus de 45 ans • Aÿ Champagne Grand Cru classé 100%

### VINIFICATION

- Cuvée

### VIEILLISSEMENT

- Sur lies, 36 mois

### DOSAGE

- 9 grammes de sucre par litre / Liqueur Naturelle

“ CE CHAMPAGNE ROSÉ TOUT EN FINESSE ET EN ÉLÉGANCE SÉDUIT PAR UN MARIAGE DE CONCENTRATION ET DE FRAÎCHEUR. ”