



CHAMPAGNE
ANDRÉ ROGER
— GRAND CRU & PREMIER CRU —



GRANDE RESERVE
Aÿ GRAND CRU

*Notre meilleure ambassadrice
pour vous faire une idée du terroir d'Aÿ
et son emblématique pinot noir.*

Terroirs : Aÿ, classé 100% sur l'échelle des crus. Parcelles dans la force de l'âge.

Cépage : 100% Pinot Noir.

Vinification : cuvée, avec les vins de l'année.

Mise en bouteille : 6 à 9 mois après la vendange.

Quantité variable en fonction de la récolte.

Entre 15000 et 20000 bouteilles.

Vieillessement : 18 - 24 mois sur lies.

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

Référence : Mundus Vini - 2016 - Or



A l'œil : jaune doré.

Au nez : fruits charnus (pêches blanches, coings et fruits rouges).

En bouche : fraîcheur et équilibre.

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