



CHAMPAGNE
ANDRÉ ROGER
— GRAND CRU & PREMIER CRU —



NUANCE DE NOIRS

PREMIER CRU

*Subtil mariage entre vinosité
des grands terroirs et fruité du raisin*

Terroirs : Mareuil-sur-Aÿ, Avenay, Mutigny

Cépage : 100% Pinot Noir.

Vinification : avec les vins de l'année.

Mise en bouteille : 6 à 9 mois après la vendange.
Quantité variable en fonction de la récolte.
Entre 3000 et 5000 bouteilles.

Vieillessement : 18 - 24 mois sur lies.

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



A l'œil : or gris, très fin.

Au nez : vinosité et prestance.

En bouche : caractère 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