



CHAMPAGNE  
**ANDRÉ ROGER**  
— GRAND CRU & PREMIER CRU —



**GRAND ROSÉ**  
PREMIER CRU

*A la recherche  
d'une vinosité effervescente.*

**Terroirs :** Mareuil-sur-Aÿ, Avenay, Mutigny.

**Cépage :** 100% Pinot Noir.

**Vinification :** assemblage de vin blanc des 3 terroirs et de vin rouge d'Aÿ à partir des vins de l'année.

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

Quantité variable en fonction de la récolte.

Entre 3000 et 4000 bouteilles.

**Vieillessement :** 15 mois sur lies.

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

**Référence :** Gilbert et Gaillard - 2020 - Or



**A l'œil :** rose pâle, franchise et élégance.

**Au nez :** fruits rouges et vinosité.

**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](mailto:contact@champagne-andre-roger.com)

[WWW.CHAMPAGNE-ANDRE-ROGER.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-ANDRE-ROGER.COM)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION