



CHAMPAGNE
ANDRÉ ROGER
— GRAND CRU & PREMIER CRU —



**VIEILLES VIGNES
EXTRA BRUT**
Aÿ GRAND CRU

*Le faible dosage en sucre
vous révèle la pureté du fruit.*

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, avec les vins de l'année.

Maturité à la vendange : 11°.

Moitié de récolte par rapport à une vigne jeune.

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

Quantité variable en fonction de la récolte.

Entre 1000 et 2000 bouteilles.

Vieillessement : 24 mois sur lies.

Dosage : EXTRA BRUT. 3 gr/litre. Liqueur naturelle.

Référence : Gilbert et Gaillard - 2020 - Or



A l'œil : fine effervescence.

Au nez : fruits mûrs, nuance de biscuits sablés.

En bouche : douceur, onctuosité et fraîcheur.

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