



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



**VIEILLES VIGNES**  
**NV**  
Aÿ GRAND CRU

*Un vin de puriste pour les amateurs  
du pinot noir d'Aÿ.*

**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 :** 18 - 24 mois sur lies.

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

**Références :** Décanter 2019 - Argent / Décanter 2013 - Argent.



**A l'œil :** robe dorée. « Petit œil de Pinot Noir ».

**Au nez :** un potentiel aromatique marqué dû à l'âge des vignes. Cassis et petits fruits rouges, typiques d'Aÿ.

**En bouche :** petits fruits rouges avec une touche épicée en final, vinosité 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