



CHAMPAGNE
ANDRÉ ROGER
— GRAND CRU & PREMIER CRU —



**VIEILLES VIGNES
ROSÉ**
Aÿ GRAND CRU

*Lieux-dits d'exception pour une cuvée
tout en concentration et équilibre.*

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 : assemblage de vin blanc et de vin rouge d'Aÿ à partir des 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 800 et 1000 bouteilles.

Vieillessement : 18 - 24 mois sur lies.

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

Références : Décanter 2019 - Bronze / Mundus Vini 2016 - Or.



A l'œil : rose intense, mousse blanche.

Au nez : petits fruits rouges, cassis.

En bouche : plein, droit, puissant et élégant.

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