



CHAMPAGNE
ANDRÉ ROGER
— GRAND CRU & PREMIER CRU —



ECLIPSE N°10

À Aÿ GRAND CRU

*Une invitation
à remonter le temps*

Terroirs : Grande Vallée de Marne et Vallée de Marne.

Cépage : 100% Pinot Noir.

Vinification : Soléra. Assemblage de vins de 10 vendanges différentes. Elevés sur lies fines pendant 7 ans en cuve, puis 3 ans en foudre de chêne.

Mise en bouteille : 25 mars 2022 - 7 550 flacons.

Vieillessement : en bouteille, 15 mois sur lies.

Dosage : 8 gr/litre.



À l'œil : doré avec un léger œil.

Au nez : fruits confits, agrumes.

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