

Rogge - Cereser

# Champagne Select "Tradition Brut"



Druivenstokken : Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

---

Grond : krijt - kalk

---

Vinificatie : Méthode Traditionelle.

---

Vinificatie : Malo-lactische gisting. (16-18°)  
Tweede fermentatie in temp. gecontroleerde kelders. Degorgering: 3 m. voor verscheping.

---

Dosage : Brut. Alcohol: 12%

---

Kleur : Strogeel. Discrete schuiming en delicate bubbels.

---

Geur : Mooi expressief met aroma's van vers fruit.  
Eerste indrukken van appel en peer, vervolgens evoluerend naar perzik en abrikoos.

---

Smaak : Fijn gebalanceerde champagne met een jong en frisse aanzet.

---