



CHAMPAGNE
ROGER - CONSTANT
LEMAIRE

MILLÉSIME DE COLLECTION **ROGER - CONSTANT**



Une bouteille unique pour une cuvée unique, fruitée et exotique, pleine de finesse et de gourmandise. Il s'impose comme un grand champagne d'auteur. Cette bouteille haut-de-gamme est accompagnée d'un numéro et une capsule de collection: seulement 1200 bouteilles produites et disponibles pour tous les pays chaque année.

Viticulture

Terroir de Hautvillers.
Sol argilo calcaire, vignoble de 35 ans, vendange manuelle.
Fertilisation aux algues de Norvège (label bio européen).
Vignoble classé HVE niveau 3.

Vinification

Aucune fermentation malolactique, acidité naturelle du raisin.
Soutirage tardif en février.
Sans filtration, sans collage.
Elevé en foudre de chêne de 600 litres pendant 9 mois.

Vieillessement

Minimum 8 à 10 ans.

Dosage

Brut, environ 6 à 7 g/l.

Assemblage

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir et 1/3 Meunier.

Oeil

La robe d'un jaune brillant, laisse place à une mousse légère et onctueuse.

Nez

Note de fruits jaunes mûrs, caractérisés par la pêche et l'abricot.

Bouche

Arôme de fruits exotiques, marqués par l'ananas. Structure riche et charpentée, parsemée de légères notes de vanille.

Accord mets vins

Idéal pour le moment du repas ou en apéritif.