

# Brut Tradition



## Assemblage :

**33 % Chardonnay/44 % Pinot Noir/23 % Meunier**

## Vin de récolte :

**2013 (57 %)**

## Vin de réserve :

**2012 (43 %)**

## Dosage :

**8.43 g**

## Durée de vieillissement :

**24 mois**

## Dégorgement :

**4 à 6 mois**

Cette cuvée est élaborée à partir d'un assemblage des 3 cépages champenois avec au moins 50 % de vin de réserve afin de garantir une qualité constante et le caractère de goût de la maison.

Vieilli sur lattes, lentement dans nos caves avant de vous être proposée. Sa robe est jaune dorée, sa mousse est fine et persistante : en bouche sa qualité est caractérisée par son fruité et sa souplesse.

Le nez offre des notes de petits fruits rouges, mangue, et pâte sablée. Puis s'ouvre sur des arômes briochés, beurrés et grillés. En bouche, l'ouverture est souple, ample, appelante.

L'ensemble est bien fondu et patiné. C'est un vin généreux et frais en finale. Idéal pour l'apéritif et la célébration d'évènements familiaux.

## Champagne JC.ROGÉ

Champagne JC.ROGÉ – 5 rue chantereine – 51140 TRIGNY – Tél : + 33 (0)3.26.03.16.39 – Port : + 33 (0)6.67.69.41.47 –  
mail : [jean-claude.roge@wanadoo.fr](mailto:jean-claude.roge@wanadoo.fr) - [www.champagne-jc-roge.com](http://www.champagne-jc-roge.com) – SIRET 504 473 596 00014

