

Champagne Lucien Roguet Blanc de Blancs Champagne Grand cru



ŒIL : Teinte est jaune pâle, fines bulles

NEZ : Aromes de pampleousse et d'acacia, notes de mie de pain, noisette, fleurs séchées

BOUCHE : Vive avec une effervescence tonique, bonne vinosité, arômes de citron, d'ananas et de tisane, tendre texture longue finale



TERROIR PARTICULIER

100% Mailly Champagne, sol argilo-calcaire

CÉPAGE

100% Chardonnay, récoltés sur plusieurs années

RECOLTE

Vendange manuelle et triée

VINIFICATION

Pressoir horizontal à membrane, fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox et émail. Pas de passage au froid mécanique

ELEVAGE

Vieilli en fût de chêne

SUCRE

5g/L

ACCORDS MET ET VIN

A marier avec les produits de la mer et cuisinés avec des sauce crémeuses ou montées au beurre

POTENTIEL DE GARDE

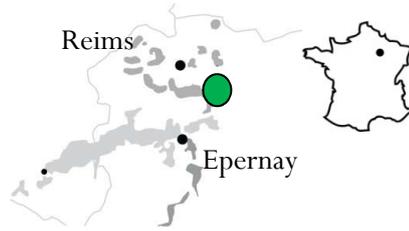
4-5 ans



Lucien Roguet, où l'histoire d'un Champagne Grand Cru rime avec tradition familiale. Quand il reprend au début du 20^e siècle les quelques vignes plantés par son père quelques années auparavant, Lucien Roguet ne se doutait pas que des années et deux guerres plus tard, son domaine serait mené de main de maître par ses petits-enfants, Samuel et Florence.

Quelques hectares de vignes à Mailly Champagne classées en « Grand Cru » suffisent quelques fois à faire de grands Champagnes pleins d'authenticité et de panache. Aujourd'hui, près de 50 000 bouteilles sortent des chais de Lucien Roguet faisant honneur à leur région : Extra Brut, Brut, Demi-sec, Brut Rosé, Blanc de Blancs avec toujours une utilisation des meilleures grappes de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier récoltées et vinifiées avec soin.

Vignobles ROGUET
RÉGION: Mailly Champagne, Sud de Reims
SURFACE: 7 hectares en Champagne Grand Cru
ÂGE VIGNES: 25 ans
TERROIR: Argilo-calcaire



Champagne Lucien Roguet
Blanc de Blancs
AOC Champagne Grand cru



EYE: Pale yellow colour

NOSE: Aromas of grapefruit and acacia, notes of bread, hazelnut and dried flowers

MOUTH: Lively with a tonic effervescence, balanced, aromas of lemon, pineapple and tea, soft texture and long finish



SOIL

100% Mailly Champagne, limestone-clay

GRAPE VARIETY

100% Chardonnay, harvested along a few years

HARVEST

Manual harvest, sorted in cellar

WINE MAKING

Horizontal press, both fermentations in stainless steel vats, no cold mechanical maceration

AGEING

Aged in oak barrels

SUGAR

5g/L

FOOD MATCHING

Serve chilled. Ideal on sea food cooked with creamy salsas or buttered

AGEING POTENTIAL

4-5 years



Vignobles ROGUET

REGION: Mailly Champagne, South of Reims

SURFACE: 7 hectares in Champagne Grand Cru

VINES AGE: 25years old

SOIL: limestone-clay

Lucien Roguet, where the history of Champagne Grand Cru is synonymous with family tradition. When he takes over in the early 20th century the few vineyards planted by his father some years before, Lucien Roguet had no idea that years later, his estate would be conducted masterfully by his grandchildren, Samuel and Florence.

A few hectares of vineyards in Mailly Champagne classified as "Grand Cru" is sometimes enough to make great Champagne full of authenticity and panache. Today, nearly 50 000 bottles come out of the cellars of Lucien Roguet honoring their region: Extra Brut, Brut, Demi-Sec, Brut, Blanc de Blancs with always the use the best grapes of Chardonnay, Pinot and Pinot Black Meunier harvested and vinified with care.