

Champagne Lucien Roguet Brut Tradition AOC Champagne Grand cru



CEIL : Teinte légère à reflets, effervescence rapide
NEZ : Arômes de fruits variés avec une pointe florale
BOUCHE : Attaque ronde, vive effervescence apportant fraîcheur jusqu'en finale, corsé et assez étoffé, quelques arômes de miel et pain grillé, bonne longueur



TERROIR PARTICULIER

100% Mailly Champagne, sol argilo-calcaire

CÉPAGE

Assemblage Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier récoltés sur plusieurs années

RECOLTE

Vendange manuelle et triée

VINIFICATION

Pressoir horizontal à membrane pour le vin blanc et raisin foulé avec macération pour le rouge (rosé d'assemblage). Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox et émail. Pas de passage au froid mécanique

ELEVAGE

Vielli en fût de chêne

SUCRE

11g/L

ACCORD MET ET VIN

Servir frais. Idéal à l'apéritif, il accompagne aussi tout le repas

POTENTIEL DE GARDE

4-5 ans



Vignobles ROGUET

RÉGION: Mailly Champagne, Sud de Reims

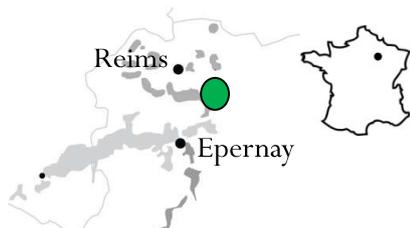
SURFACE: 7 hectares en Champagne Grand Cru

ÂGE VIGNES: 25 ans

TERROIR: Argilo-calcaire

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.



Champagne Lucien Roguet
 Brut Tradition
 AOC Champagne Grand cru



EYE: Light colour with golden reflections rapid effervescence

NOSE: Various fruit flavours with a floral edge

MOUTH: Round and intense, bringing freshness to the final, full-bodied and rich, honey and toast aromas, good length



SOIL

100% Mailly Champagne, limestone-clay

GRAPE VARIETY

Blend of Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier harvested along a few years

HARVEST

Manual harvest, sorted in cellar

WINE MAKING

Horizontal press for whites and crushed berries with maceration for reds, both fermentations in stainless steel vats, no cold mechanical maceration

AGEING

Aged in oak barrels

SUGAR

11g/L

FOOD MATCHING

Serve chilled. Ideal at aperitif, perfect throughout the meal

AGEING POTENTIAL

4-5 years



Vignobles ROGUET

REGION: Maily 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 Maily 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.