

Champagne Lucien Roguet
 Demi Sec
 Champagne Grand cru



ŒIL : Teinte or et vive effervescence
NEZ : Gourmand et séduisant
BOUCHE : Ronde, onctueuse, riche texture, finale tendre et lisse



TERROIR PARTICULIER

100% Mailly Champagne, sol argilo-calcaire

CÉPAGE

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

RECOLTE

Vendange manuelle et triée

VINIFICATION

Pressoir horizontal à membrane pour les blancs, et raisin foulé avec macération pour les rouges. Fermentations en cuve inox et émail, pas de passage au froid mécanique

ELEVAGE

Rajout plus important de liqueur avant bouchage puis vieilli en fût de chêne

SUCRE

15g/L

ACCORD MET ET VUN

Servir frais. Une douceur en bouche qui est un accord parfait pour un foie gras, un dessert ou une cuisine exotique

POTENTIEL DE GARDE

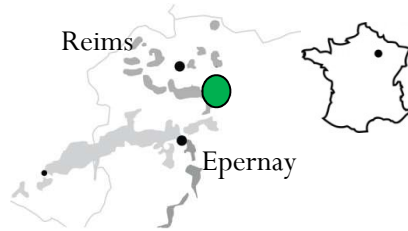
4-5 ans



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 Demi Sec AOC Champagne Grand cru



EYE: Gold hue and lively effervescence

NOSE: Gourmand and seductive

MOUTH: Round, smooth and creamy, rich texture, smooth final



SOIL

100% Mailly Champagne, limestone-clay

GRAPE VARIETY

Blend of Chardonnay, Pinot noir and 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

Addition of more liquor before corking then aged in oak barrels

SUGAR

15g/L

FOOD MATCHING

Serve chilled. A smooth mouth as a perfect match for foie gras, dessert or exotic cuisine

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.