



## FICHA DE PRODUCTO

# CUVÉE COLLECTION ROGER

*Constant Lemaire*



Una botella única para un vino base único. Afrutado y exótico, lleno de finura y delicadeza. Un gran champán de autor.

Esta botella de alta gama viene con un número y un tapón de colección : sólo se producen 2.300 botellas y están disponibles para todos los países cada año.



### Viticultura

Región de Hautvillers, PREMIER CRU · Suelo calcáreo · Trabajo del suelo.  
Sello de Alto Valor Medioambiental · Sello Viticultura Sostenible.



### Vinificación

Sin fermentación maloláctica · Levadura natural de uva.  
Sin filtración · Envejecido en barricas de roble de 600 litros durante 9 meses.



### Envejecimiento

Mínimo 12 años en nuestras bodegas.



### Ensamblaje

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

Vintage PREMIER CRU.



### Dosis

Edición limitada exclusiva de extra brut de 3 a 6 g/l.  
Licor 100% casero, azúcar de caña ecológico.



### Apariencia

Tiene un tono dorado intenso. La espuma es generosa y abundante, formando un aspecto atractivo, amplio y uniforme.



### Nariz

Un vino amaderado con notas de mantequilla salada, caramelo y pan de especias. El carácter añejo de este vino, con su mezcla de fruta estofada y peras cocidas, es inconfundible.



### Gusto

Tiene una frescura encantadora con sabores de fruta de la pasión y frutas exóticas.



### Majidaje de comida y vino

Champán de gastronomía. Servir con bogavante gratinado con verduras o estouf ade de cangrejo con colmenillas.

