


CHAMPAGNE
ROLLIN



OR NOIR

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% pinot noir. Millésime 2015.

Vieillessement : 60 mois minimum

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : 8 g/l de MCR

Terroir : sol argilo-calcaire. Vignoble conduit en viticulture raisonnée.

Vinification : fermentation alcoolique et malolactique faites en cuves inox thermorégulées.

Flaconnage : Bouteille 75cl



CONSEIL DE DEGUSTATION

La jolie robe or jaune de ce champagne aux reflets or rose trahisse son origine. La bulle y est fine et généreuse.

Le nez est élégant et gourmand sur des notes florales associées à de la pêche blanche et d'un soupçon de noisette fraîche.

La mise en bouche est gourmande et charnue avec une reprise des fruits frais. La bulle est caressante et crémeuse avec une finale très longue.

A consommer à l'apéritif, avec un pigeon farci ou un gigot d'agneau



R
CHAMPAGNE
ROLLIN



COUP DE FOU DRE

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% pinot noir. Millésime 2018.

Vieillessement : 40 mois minimum

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : Brut nature, zéro dosage.

Terroir : sol argilo-calcaire. Vignoble conduit en viticulture raisonnée.

Vinification : élevage en fût de chêne de 3 vins et filtration naturelle par décantation.

Flaconnage : Bouteille 75cl.



CONSEIL DE DEGUSTATION

Cette cuvée d'exception se pare d'une robe or intense aux reflets miel avec un très beau cordon de bulles dès l'ouverture.

Le nez est expressif aux accents de fruits secs et de fruits confits.

La bouche est très harmonieuse et tout en fraîcheur malgré les notes boisées.

Ce champagne très rare est à déguster comme un vin avec une langouste, des écrevisses flambées, une lotte au lard ou des cuisses de grenouilles.


CHAMPAGNE
ROLLIN



E B E N E

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% pinot noir. Millésime 2013.

Vieillessement : 60 mois minimum.

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : 5 g/l de liqueur d'expédition de Chardonnay 2017 vieillit en fût de chêne.

Terroir : sol argilo-calcaire. Vignoble conduit en viticulture raisonnée.

Vinification : fermentation alcoolique et malolactique faites en cuves inox thermorégulées.

Flaconnage : Bouteille 75cl, Magnum 150cl, Jéroboam 300cl.



CONSEIL DE DEGUSTATION

Très belle robe jaune doré brillante, aux bulles très fines.

Le nez est élégant et gourmand sur des notes fleurs blanche et de fruits blanc avec une subtilité de notes boisées.

La mise en bouche est fraîche grâce à ce bel équilibre entre l'aromatique des fruits frais et la subtilité du dosage de la liqueur boisée.

Cette cuvée de haute couture sera à consommer à l'apéritif, ou avec des cailles aux raisins ou des crustacés chauds.





R O S E

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 40% Pinot Noir / 20% Chardonnay / 40% Pinot Meunier

Années de récoltes : de 2018 dont 66% de vin de réserve et 16 % de vin rouge.

Vieillessement : 36 mois minimum

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : 12 g/l de liqueur d'expédition de Pinot Noir 2020

Terroir : sol argilo-calcaire. Vignoble conduit en viticulture raisonnée.

Vinification : fermentation alcoolique et malolactique faites en cuves inox thermorégulées.

Flaconnage : Demie 37.5cl, Bouteille 75cl, Magnum 150cl.



CONSEIL DE DEGUSTATION

Ce champagne se dévoile dans une magnifique robe rose saumon.

Le nez gourmand nous offre toute la palette des notes de fruits rouges.

La mise en bouche est élégante et gourmande.

Ce champagne d'apéritif pourra également se déguster avec un dessert au chocolat.





SELECTION

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 70% Pinot Noir / 30% Chardonnay

Années de récoltes : 50% de vin de réserve (2015 - 2016 - 2017)
et 50% de 2018

Vieillessement : 48 mois minimum

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : 6.4 g/l de liqueur d'expédition de Pinot Noir 2019

Terroir : sol argilo-calcaire. Vignoble conduit en viticulture raisonnée.

Vinification : fermentation alcoolique et malolactique faites en cuves inox thermorégulées. Vinification sans sulfites ajoutés.

Flacottage : Demie 37.5cl, Bouteille 75cl



CONSEIL DE DEGUSTATION

Ce champagne se dévoile dans un bel habit or pâle avec une belle effervescence.

L'élégance domine le nez sur des notes de fruits frais, d'abricot, de pêche jaune et de poire.

La mise en bouche est agréable et fraîche avec un bel équilibre.

C'est un champagne d'apéritif est facile à boire à tout moment.




CHAMPAGNE
ROLLIN



QUINTESSENCE

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 40% Chardonnay, 60% Pinot Noir. Millésime 2017

Vieillessement : 60 mois minimum

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : zéro dosage

Terroir : sol argilo-calcaire. Vignoble conduit en viticulture raisonnée.

Vinification : fermentation alcoolique et malolactique faites en cuves inox thermorégulées. Vinification sans sulfites ajoutés.

Flaconnage : Bouteille 75cl



CONSEIL DE DEGUSTATION

Sublime robe or pâle avec de très fines bulles régulières.

Le nez est élégant et aérien sur des notes de fleurs blanches, de fruits blancs, coing et de zest d'agrumes .

La bouche est fraîche, désaltérante et élégante. La mousse est crémeuse avec un équilibre parfait entre la vivacité et la rondeur.

Ce champagne plaisir d'apéritif pourra également accompagner les huîtres, une viande blanche ou des ris de veau.




CHAMPAGNE
ROLLIN



GRANDE RESERVE

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 80% Pinot Noir / 20% Chardonnay,

Années de récoltes : 50% d'une cuve perpétuelle et 50% de 2017

Vieillessement : 84 mois minimum

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : 9.6 g/l de liqueur d'expédition de Chardonnay 2017

Terroir : sol argilo-calcaire. Vignoble conduit en viticulture raisonnée.

Vinification : fermentation alcoolique et malolactique faites en cuves inox thermorégulées. Vinification sans sulfites ajoutés.

Flaconnage : Bouteille 75cl, Magnum 150cl, Jéroboam 300cl



CONSEIL DE DEGUSTATION

La robe de ce champagne se teinte de subtils reflets dorés. La bulle y est fine et généreuse.

Le nez est un appel à la gourmandise, des odeurs de brioche et de miel se dégagent.

La bouche est riche et particulièrement séduisante. La mousse est caressante et désaltérante.

A servir en apéritif ou sur un foie gras.





OPALESCENCE

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100% Chardonnay. Millésime 2017

Vieillessement : 60 mois minimum

Dégorgement : 6 mois minimum avant la commercialisation

Taux d'alcool : 12% vol.

Dosage : 8.8 g/l de liqueur d'expédition de Chardonnay 2018

Terroir : sol argilo-calcaire. Vignoble conduit en viticulture raisonnée.

Vinification : fermentation alcoolique et malolactique faites en cuves inox thermorégulées. Vinification sans sulfites ajoutés.

Flaconnage : Bouteille 75cl



CONSEIL DE DEGUSTATION

La robe de ce champagne est d'un joli or jaune pâle avec des bulles très fines et délicates.

Le nez est élégant et aérien sur des notes de fleurs blanches, de fruits blancs, poire et d'agrumes de type *Citrus*.

La bouche est fraîche, désaltérante et élégante. La mousse est crémeuse. C'est l'équilibre parfait.

Ce champagne d'apéritif pourra également accompagner les poissons blancs : turbot, sole ou pétoncles à la crème.

