

Brut Nature

L'ÉCLAT DU VIN DANS TOUTE SA PURETÉ



Notes de dégustation

Robe jaune clair, brillant, agitée de milliers de bulles fines.

Le nez est ouvert : les notes fraîches et fruitées prédominent (abricot, pêche, prune) laissant entrevoir des notes plus mûres de coing, de mûres...

La fraîcheur et la vivacité du vin confirment non seulement sa jeunesse mais aussi mettent en évidence son expression vineuse, sa consistance.

La texture fine, robuste et suave s'exprime dans un équilibre parfait.

Un vin robuste dominé par la consistance et la structure des Pinots Noirs. Un Champagne d'une très belle personnalité.

Données viticoles & œnologiques

Elaborée sur la même base que le Brut Cuvée de Réserve, 45% Pinots Noirs 1^{er} Cru, 25% Meuniers 1^{er} Cru et 30% Chardonnay 1^{er} Cru.

Brut « Nature » car aucun sucre n'a été ajouté lors du dégorgement ce qui illustre parfaitement son caractère rebelle et franc.

Complicités gastronomiques

Un Champagne parfait pour un apéritif d'été, en plein air... Il peut être associé à des petits fours (quiches, pizzas...) légers et fins au goût salé et raffiné. Il restera un Champagne idéal pour l'apéritif car sa fraîcheur et sa consistance lui autorisent d'être apprécié comme tel.

RM

CHAMPAGNE
ROGER MANCEAUX
PREMIER CRU

5 - 7 rue de la Liberté - 51500 RILLY LA MONTAGNE - FRANCE

Tél : +33(0)3.26.03.42.57 - Fax : +33(0)33.26.03.45.63 - info@champagne-rogermanceaux.fr

WWW.CHAMPAGNE-ROGER-MANCEAUX.COM