

Brut Blanc de Blancs

FRAIS ET AÉRIEN



Notes de dégustation

Cette cuvée se distingue par sa robe jaune clair et vive agitée de milliers de bulles fines.

Cette cuvée « plaisir » révèle au nez des notes fraîches de menthe, de feuillages humides frais dans un registre de grande pureté. Puis des notes plus mûres de fruits séchés, de foin arrivent. L'attaque en bouche est précise avec un caractère minéral qui prédomine sur une structure légère et tendue. La finale reste soyeuse et délicate. Un champagne blanc de blancs pur, frais et aérien.

Données viticoles & œnologiques

Elaborée en 100% Chardonnay issus des vignobles de Rilly-la-Montagne 1^{er} Cru et Taissy 1^{er} Cru.

Complicités gastronomiques

Un Champagne vif, léger, fin et rafraîchissant. Il s'appréciera à l'apéritif en toute saison mais particulièrement frais en été, en plein air avec un plateau de fruits de mer ou des huîtres douces et iodées.

A table ce vin s'accompagnera volontiers avec un poisson en papillote ou un carpaccio de Saint-Jacques.

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