

Champagne



## ROSÉ (Roger Manceaux)

**Assemblaggio:** 42,5% Pinot Noir Grand Cru, 42,5% Pinot Meunier 1er Cru e 15% Coteau Champenois Rouge elaborato dal Pinot Noir 1er Cru

**Dosaggio:** Brut, 7g per litro

**Vigneti:** Montagne di Reims

**Lavorazione:** Tini di inox termoregolati, fermentazione malolattica, vinificazione senza solfiti aggiunti

**Invecchiamento:** minimo 3 anni

**Descrizione:** Champagne Brut Rosé Premier Cru, bouquet con note di lampone, fragola e ribes nero, associato ad un finale di spezie esotiche.

È un complice dei frutti rossi naturali e della torta di mele, si abbina perfettamente a cucine esotiche e speziate, notevole sulla carne alla griglia e foie gras saltato in padella.



## BLANC DE MEUNIER (Roger Manceaux)

**Assemblaggio:** 100% Pinot Meunier 1er Cru

**Dosaggio:** Extra Brut, 3g per litro

**Vigneti:** Montagne di Reims

**Lavorazione:** Tini di inox termoregolati, fermentazione malolattica, vinificazione senza solfiti aggiunti

**Invecchiamento:** minimo 3 anni

**Descrizione:** Champagne Extra Brut Premier Cru, bouquet che si apre sui profumi delle pesche sciroppate e frutti esotici come il mango ed il frutto della passione. Il finale, sulle note di pepe bianco è piacevolmente persistente. Per distinguersi all'aperitivo, ottimo da abbinare a carni bianche, sorprende su piatti di pesce tipizzati in salse. Da audaci con le lumache alla bourguignonne.

