

Brut Blanc de Noirs

GRAND CRU

CORPS ET CARACTÈRE



Notes de dégustation

Cette cuvée dévoile une robe jaune or avec des reflets dorés. La profondeur de cette teinte rappelle tout naturellement les raisins dont sont issus ce vin, les pinots noirs de Mailly-Champagne.

Le nez, riche et gourmand, s'ouvre sur des notes de brioche, de mirabelle et de muscade. A l'aération se révèlent des arômes plus subtils (épices, poivre blanc, sous-bois...).

L'attaque est ample et harmonieuse. La bouche est parfaitement équilibrée entre acidité et richesse aromatique. On retrouve en dégustation, des arômes de biscuit et de cerise à l'eau de vie, le tout ponctué par une finale tonique sur le zeste de citron jaune.

Données viticoles & œnologiques

Elaborée en 100% Pinot Noir issus des coteaux classés Grand Cru à Mailly-Champagne.

Complicités gastronomiques

Cette cuvée Blanc de Noirs composée exclusivement de Pinot Noir, on la déguste en général entre amateurs de vins de caractère et de gastronomie. A découvrir sur des mets bien typés comme des plats en sauce ou des volailles rôties.

CHAMPAGNE
ROGER MANÇEAUX
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-MANÇEAUX.COM