

100% Meunier Extra Brut

L'ÉCLAT DU VIN DANS TOUTE SA PURETÉ



Notes de dégustation

Teinte jaune dorée aux légers reflets ambrés. Les bulles fines et vives donnent naissance à une collerette de mousse onctueuse.

Le premier nez révèle des odeurs de pêches jaunes au sirop et de fruits exotiques avec la mangue verte et les fruits de la passion.

Au second nez, se dévoilent des notes épicées plus subtiles de poivres blancs.

Données viticoles & œnologiques

Ce champagne Blanc de Noirs est exclusivement élaboré à partir de meunier de la Montagne de Reims. Faiblement dosé en sucre (extra brut), il est tout en gourmandise et en délicatesse.

Complicités gastronomiques

La mise en bouche reste savoureuse malgré un dosage faible en sucre. Ce champagne dévoile un équilibre remarquable entre richesse aromatique et vivacité.

© JODIET CONCEPT - FEBRYAY - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION

RM

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