

Cuvée Héritage

UNIQUE ET PRESTIGIEUX

Notes de dégustation

Cette cuvée unique, vieillie en fût de chêne est le fruit de l'excellente récolte de 2005.

A l'œil, ce vin est limpide, et vous serez séduits d'emblée par sa robe jaune d'or aux reflets argentés et son beau cordon de bulles.

Au nez, c'est la découverte... Fin, élégant et très frais il s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches agréablement étoffés par des notes de gelée royale.

La bouche est franche, d'une belle amplitude en attaque et s'ouvre de façon harmonieuse sur les fleurs blanches, pour conclure sur des notes grillées, toastées.

Données viticoles & œnologiques

Cette cuvée est issue des terroirs les plus prestigieux (60% de Pinot Noir Mailly Champagne Grand Cru et 40% Chardonnay Taissy 1^{er} Cru).

Complicités gastronomiques

Ce Champagne d'exception sera le complice idéal de nombreux apéritifs. Pour un déjeuner ensoleillé, mariez-le avec un filet de sole ou encore avec un carpaccio de langoustine... vous serez sous le charme !



© JOUCHET CONCEPT - FERREY - LABUSO DAL COIL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RM
5002
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