

Brut Millésime

FRUIT D'UNE RÉCOLTE EXCEPTIONNELLE



Notes de dégustation

Ce Millésime 2008 laisse échapper de sa robe dorée, d'une grande brillance, un joli cordon de fines bulles.

Le nez est expressif et complexe sur les notes de brioche, de miel et d'acacia. Ce vin s'exprime également sur des arômes d'abricots et de figes sèches.

La bouche est ample et crémeuse, tout en préservant une grande élégance et une belle fraîcheur.

Données viticoles & œnologiques

Assemblage 50% de Pinot Noir Grand Cru Mailly-Champagne et 50% de Chardonnay 1^{er} Cru Taissy. Vieilles vignes de 45 ans d'âge.

Complicités gastronomiques

Un Champagne de grande classe à réserver pour un moment insolite. Ses qualités gustatives l'invitent à table sans hésiter et accompagnera à merveille un apéritif ou des coquilles Saint-Jacques sauce suprême.

Il porte en lui les valeurs de jovialité, de dynamisme, associées à sa légère vinosité.

RM

CHAMPAGNE
ROGER MANCEAUX
PREMIER CRU

5 -7 rue de la Liberté - 5 1 500 RILLY LA MONTAGNE - FRANCE

T él : +33(0)3.26.03.42.57 - F ax : +33(0)33.26.03.45.63 - info@champagne-rogermanceaux.fr

WWW.CHAMPAGNE-ROGER-MANCEAUX.COM