

# Brut Rosé

LE CHAMPAGNE PAR GOURMANDISE



## Notes de dégustation

La robe rose est délicate, sensuelle. L'effervescence vive.

Le nez offre aussitôt des arômes de fruits rouges (framboise, fraise, cassis) associés à un caractère épicé, boisé naturellement rappelant l'univers des sous-bois, des fruits sauvages mûrs et des végétaux riches de senteurs nobles (réglisse, lichen, mousse...).

La bouche est tendue dès l'attaque, avec ce côté «croustillant, croquant» caractéristique des Pinots Noirs/Meuniers des terroirs de Mailly et Rilly la Montagne qui lui apportent un supplément de gourmandise.

La texture est construite autour de la souplesse. La finale présente une belle persistance aromatique.

## Données viticoles & œnologiques

85% Pinot Noir et Meunier issus des vignobles de Rilly-La-Montagne et Mailly-Champagne et 15% de Coteau Champenois Rouge élaboré à partir de Pinot Noir apporte la teinte et le fruité désirés au moment de l'assemblage.

## Complicités gastronomiques

Le Champagne Rosé rafraîchissant par excellence apprécié au printemps ou en été, à l'extérieur sur une terrasse ombragée. La Cuvée Rosée est complice des fruits rouges au naturel ou en tarte fine... Accord parfait avec les cuisines exotiques avec des épices douces, des fruits cuits ou tout simplement sur une viande grillée comme une côte de bœuf ou un foie gras poêlé.

- Médaille d'Argent au concours des Vignerons Indépendants 2012.
- Sélectionné par Jacques Dupont - Magazine Le Point du 2 décembre 2010 (16,5/20) et du 1<sup>er</sup> décembre 2011 (14/20).
- Guide Hachette 2009.

RM

CHAMPAGNE  
ROGER MANCEAUX  
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-MANCEAUX.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-ROGER-MANCEAUX.COM)