

# Demi-Sec

## AVIS AUX AMATEURS DE SUCRÉ



### Notes de dégustation

Une robe jaune dorée légèrement soutenue que parcourent de milliers de bulles fines.

Le nez, très ouvert, se révèle chaleureux et évoque des fruits jaunes mûrs (pêches, abricots), des notes briochées voire toastées.

La vinosité en bouche se précise, associée à de la complexité et une grande présence.

Un Champagne charnu, rond, de bonne expression des cépages et terroirs dont il est issu. Un champagne parfait pour les amateurs de sucré.

### Données viticoles & œnologiques

Elaborée sur la même base que le Brut Cuvée de Réserve, cette cuvée est plus fortement dosée en sucre. 45% Pinots Noirs 1<sup>er</sup> Cru, 25% Meuniers 1<sup>er</sup> Cru et 30% Chardonnay 1<sup>er</sup> Cru.

### Complicités gastronomiques

Tout en douceur, ce Champagne trouvera l'harmonie parfaite avec bon nombre de mets sucrés. Les desserts aux fruits, tartes ou autres crumbles associant fraîcheur, charnu des fruits et moelleux ou croustillant de la pâte sablée, brisée ou encore feuilletée lui vont à merveille. Vous pourrez, si vous êtes audacieux, l'essayer sur un foie gras.

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](mailto:info@champagne-rogermanceaux.fr)

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