

Brut Grande Réserve

UN CHAMPAGNE DE GRANDE CLASSE



Notes de dégustation

Une robe or cristal parcourue de milliers de bulles fines.

Le nez, franc, s'ouvre sur des notes fruitées de fruits pulpeux, de fruits jaunes à noyau (abricot, pêche) et aussi de petits fruits rouges de type framboise. Les nuances boisées, séveuses et légèrement grillées apparaissent donnant au vin un caractère affirmé et puissant.

La bouche à la fois tendue et vive, révèle un équilibre et une ampleur parfaite. Un Champagne charnu et structuré laissant la part belle à l'expression de sa fraîcheur et de sa subtile vinosité.

Le finale dans une bonne persistance donne du relief au vin autour de la finesse des arômes et de la texture.

Données viticoles & œnologiques

Assemblage 50% de Pinot noir Grand Cru Mailly-Champagne et 50% de Chardonnay 1^{er} Cru Taissy. Vieilles vignes de 40 ans d'âge.

Complicités gastronomiques

Le Champagne par excellence de la convivialité mêlant fraîcheur, consistance et présence. Un champagne pour se réconforter l'hiver au coin du feu, après une balade en forêt. Le Champagne des réunions entre amis, des tables où la qualité côtoie la simplicité.

Eventuellement, à servir sur une entrée, à base de champignons, de jambons secs parfumés ou encore sur une viande grillée.

- Coup de Cœur du Guide Euvrard Garnier 2012 : «Nez fin et engageant, des notes florales s'expriment en compagnie d'arômes d'agrumes. Très plaisant à déguster».
- Magazine Le Point du 02/12/10 - Jacques Dupont : 15/20. «Nez vif, frais, bouche bien équilibrée, délicatement épicée, bonne longueur».
- Guide Hachette 2009 : «Au nez des impressions vives d'agrumes et des nuances suaves d'abricot mûr».

RM

CHAMPAGNE
ROGER MANCEAUX
PREMIER CRU

5 -7 rue de la Liberté - 5 1 500 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