

# Brut Cuvée de Réserve

LE STYLE MAISON



## Notes de dégustation

Une robe légèrement dorée, brillante. Belle effervescence. Le nez, franc et net s'ouvre sur de la fraîcheur, un bouquet printanier de notes fruitées. Le croquant du fruit est presque saisissable au nez. Une allure combinant jeunesse, simplicité et élégance. La bouche fraîche et tendue se développe autour d'une forme de sensualité mêlant les arômes de fruits frais et pulpeux à une structure assez souple et fluide, lui donnant une part de vinosité. Un Champagne pour des occasions de grande convivialité entre amis, en été ou en journée à l'extérieur...

## Données viticoles & œnologiques

Champagne provenant d'un assemblage de 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

Ce Champagne exprime le fruité, la fraîcheur d'un vin de caractère bien né. Un vin jeune par excellence à boire frais lors de cocktails, d'apéritifs d'été, de repas familiaux pour célébrer la joie d'être à nouveau réunis. Les feuilletés, le Comté, le Parmesan soulignent son relief et révèlent la force encore enfouie.

- Sélectionnée par le Guide Euvrad-Garnier Champagne 2011 & 2012.
- Guide Hachette 2010 & 2012 : « Un brut harmonieux et aromatique où les fruits blancs côtoient la brioche et le sous-bois ».
- Sélectionné par Jacques Dupont - Magazine Le Point du 1<sup>er</sup> décembre 2011 (15/20).

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)