Brut Grande Réserve

UN CHAMPAGNE DE GRANDE CLASSE

Notas de cata

Un color dorado cristalino con miles de finas burbujas.

En nariz, sinceridad, que se abre sobre notas afrutadas de frutas pulposas, frutas de hueso amarillas (albaricoque, melocotón) y también pequeños frutos rojos como la frambuesa. Aparecen matices amaderados, sutiles y ligeramente tostados que dan un carácter asertivo y potente.

El paladar es a la vez tenso y vivo, revelando un perfecto equilibrio y plenitud perfecta.

Un champán carnoso y estructurado que da protagonismo a expresión de su frescura y sutil vinosidad.

El final, con buena persistencia, da alivio al vino en torno a la finura de los aromas y la textura.

Datos vitícolas y enológicos

Mezcla de 50% Pinot noir Grand Cru Mailly-Champagne y 50% Chardonnay y 1er Cru Taissy. Viñas viejas de 40 años de edad.

Conexiones gastronómicas

El champán por excelencia de la convivencia que combina la frescura, coherencia y presencia.

Un champán para reconfortarse en invierno junto al fuego, después de un paseo por el bosque. El champán de las reuniones entre amigos, mesas donde la calidad va de la mano de la sencillez.

También se puede servir con un entrante, a base de setas, jamones secos aromatizados o incluso carne a la parrilla.

- Coup de Cœur du Guide Euvrard Garnier 2012 : "Nariz fina y atractiva, notas florales que se expresan en compañía de los aromas de los cítricos. Muy agradable al gusto".
- Magazine Le Point du 02/12/10 - Jacques Dupont: 15/20. "Nariz viva y fresca, en boca bien equilibrada, delicadamente picante, buena longitud.
- Guide Hachette 2009 : "En nariz, impresiones vivas de cítricos y matices dulces de albaricoque maduro".

COUCHET CONCEPT - EPERNAY -

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 - F ax : +33(0)33.26.03.45.63 - info@champagne-rogermanceaux.fr
WWW.CHAMPAGNE-ROGER-MANCEAUX.COM