

Brut Cuvée de Réserve

LE STYLE MAISON



Notas de cata

Un color dorado claro, brillante. Hermosa efervescencia. Nariz, franca y clara, se abre con frescura, un ramo de primavera de notas afrutadas.

La frescura de la fruta es casi palpable en la nariz. Un look que combina juventud, sencillez y elegancia.

El paladar fresco y tenso se desarrolla en torno a una forma de sensualidad, combinando los aromas de la fruta fresca y pulposa con una estructura fluida, dándole un toque de vinosidad.

Un champán para las ocasiones de convivencia con los amigos, en verano o durante el día en el exterior...

Datos vitícolas y enológicos

Champagne procedente de una mezcla de 45% de Pinots Noirs 1er Cru, 25% Meuniers 1er Cru y 30% Chardonnay 1er Cru.

Conexiones gastronómicas

Este Champagne expresa el tono afrutado y la frescura de un vino con carácter. Un vino joven por excelencia que se bebe frío durante los cócteles y los aperitivos de verano, comidas familiares para celebrar la alegría de estar juntos de nuevo.

Combinan con los hojaldres, el queso Comté y el queso Parmesano, subrayan su relieve y revelan la fuerza aún enterrada en él.

- Seleccionado por la Guía Euvrad-Garnier Champagne 2011 y 2012.
- Guide Hachette 2010 & 2012 : "Un brut armonioso y aromático donde destacan las frutas blancas, brioche y sotobosque".
- Seleccionado por Jacques Dupont - Revista Le Point, 1 de diciembre de 2011 (15/20).

RM

CHAMPAGNE
KROGER 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