

# Brut Rosé

LE CHAMPAGNE PAR GOURMANDISE



## *Notas de cata*

El color rosa es delicado y sensual. La efervescencia es viva. En nariz ofrece inmediatamente aromas de frutas rojas (frambuesa, fresa, grosella negra) asociado a un carácter especiado y amaderado que recuerda naturalmente a el mundo de la maleza, los frutos silvestres maduros y la riqueza vegetal de aromas nobles (regaliz, liquen, musgo...). El paladar es tenso desde el principio, con ese lado "crujiente" característica de los Pinots Noirs/Meuniers de los terruños de Mailly y Rilly la Montagne que le dan un toque extra de avidez. La textura se construye en torno a la flexibilidad. El final tiene un agradable aroma, una hermosa persistencia aromática.

## *Datos vitícolas y enológicos*

85% Pinot Noir y Meunier de los viñedos de Rilly-La-Montagne y Mailly-Champagne y un 15% de Coteau Champenois Rouge elaborado con Pinot Noir que aporta el color y el afrutado deseados en el momento de la mezcla.

## *Conexiones gastronómicas*

El champán rosado refrescante por excelencia que se disfruta en primavera o verano, al aire libre en una terraza con sombra. La Cuvée rosado es el compañero perfecto de los frutos rojos, ya sea al natural o en una fina tarta...

Un complemento perfecto para la cocina exótica con especias suaves, frutas cocidas o simplemente con especias dulces o inclusive con carne a la parrilla, como la costilla o un foie gras frito.

- Medalla de plata en el concurso de Viticultores Independientes 2012.
- Seleccionado por Jacques Dupont - Magazine Le Point, 2 de diciembre de 2010 (16,5/20) y el 1 de diciembre de 2011 (14/20).

RM

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