

# Brut Blanc de Blancs

FRESCO Y AIRE



## Notas de sabor

Esta cuvée se distingue por su brillante color amarillo claro agitado por miles de finas burbujas.

Esta cuvée de “placer” revela notas frescas de menta y hojas frescas y húmedas en nariz en un registro de gran pureza. Luego llegan notas más maduras de frutos secos y heno. El ataque en boca es preciso con un carácter mineral que predomina sobre una estructura ligera y tensa. El final sigue siendo sedoso y delicado.

Un champagne blanc de blancs puro, fresco y etéreo.

## Datos vitícolas y enológicos

Elaborado con 100% Chardonnay de los viñedos de Rilly-la-Montagne 1er Cru y Taissy 1er Cru.

## Complicidades gastronómicas

Un Champagne vivo, ligero, fino y refrescante. Será apreciado como aperitivo en cualquier época del año pero especialmente fresco en verano, al aire libre con una mariscada o unas ostras dulces y yodadas. En la mesa, este vino va bien con pescados en papillote o carpaccio de vieiras.

RM

CHAMPAGNE

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)