

Brut Blanc de Noirs

GRAND CRU

CUERPO Y CARÁCTER



Notas de sabor

Esta cuvée revela un color amarillo dorado con reflejos dorados. La profundidad de este color recuerda de forma bastante natural a las uvas de las que se elabora este vino, los pinots noirs de Mailly-Champagne.

La nariz, rica y golosa, se abre con notas de brioche, ciruela mirabel y nuez moscada. Al dejarlo respirar, se revelan aromas más sutiles (especies, pimienta blanca, sotobosque, etc.).

El ataque es amplio y armonioso. En boca está perfectamente equilibrado entre acidez y riqueza aromática. En la cata encontramos aromas de galleta y aguardiente de cereza, todo puntuado por un final tónico sobre la ralladura de limón.

Datos vitícolas y enológicos

Elaborado con 100% Pinot Noir de las laderas clasificadas Grand Cru en Mailly-Champagne.

Complicidades gastronómicas

Esta cuvée Blanc de Noirs, elaborada exclusivamente con Pinot Noir, suele disfrutarse entre los amantes de los vinos con carácter y la gastronomía. Para descubrir con platos típicos como platos en salsa o aves asadas.

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