

Brut Nature

EL BRILLO DEL VINO EN TODA SU PUREZA



Notas de sabor

Color amarillo claro, brillante, agitado por miles de finas burbujas. La nariz es abierta: predominan las notas frescas y afrutadas (albaricoque, melocotón, ciruela) dejando paso a notas más maduras de membrillo, moras...

La frescura y vivacidad del vino confirman no sólo su juventud sino que también resaltan su expresión vinosa, su consistencia. La textura fina, robusta y suave se expresa en perfecto equilibrio.

Un vino robusto dominado por la consistencia y estructura de los Pinots Noirs. Un champagne con una personalidad muy bonita.

Datos vitícolas y enológicos

Producido sobre la misma base que el Brut Cuvée de Réserve, 45% Pinot Noir 1er Cru, 25% Meuniers 1er Cru y 30% Chardonnay 1er Cru. Brut "Natural" porque no se le añadió azúcar durante el degüelle, lo que ilustra a la perfección su carácter rebelde y franco.

Complicidades gastronómicas

Un champagne perfecto para un aperitivo de verano, al aire libre... Puede asociarse con ligeros y finos petit fours (quiches, pizzas, etc.) de sabor salado y refinado. Seguirá siendo un Champagne ideal para el aperitivo porque su frescura y su consistencia permiten apreciarlo como tal.

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