

GAMME MANOIR

Millésime 2014

Le Champagne Brut Millésime est un vin puissant, riche et complexe. Avec une faible teneur en soufre, ce champagne est issu des meilleurs parcelles de notre exploitation et de vignes âgées de 30 à 60 ans.



DEGUSTATION



Robe d'une intensité jaune or.



Nez très complexe et riche avec des notes de citron, de pain d'épice, de noisette et minérale.



Elégant et raffiné en bouche. Ce champagne offre un équilibre parfait d'acidité.



Subtile pour un apéritif, il accompagnera tous vos repas d'exception : blanquette de veau, risotto, sole à la plancha. Très appréciable avec des fruits de mer et huitres.

A servir entre 8 et 10 °C

ASSEMBLAGES



50% Pinot Noir

50% Chardonnay

- Degré d'alcool : 12 % Vol.
- Dosage : 7g par litre
- Liqueur d'assemblage fait maison à base de sucre de canne et de vin de chardonnay.
- Après la mise en bouteille, la cuvée est mûrie sur lattes 36 mois minimum.
- Disponible en Bouteille (75 cl)