

GAMME MANOIR

Must Noir

Voici le reflet de notre authentique terroir. Sublime contraste entre grâce et rigueur, ce Champagne 100% Pinot Noir et zéro dosage est entièrement vinifié en fût de chêne. Apprécié par son caractère et son côté vineux.



DEGUSTATION



Robe élégante et brillante d'une couleur jaune.



Texture ample, riche et structurée qui révèle des arômes puissants de pain d'épice, poivré, et caramel.



Subtile en bouche avec une note de miel. Ce Champagne puissants et charnus laisse une légère amertume en fin de bouche.



Idéalement appréciable avec du gibiers, volailles, champignons et charcuteries.

A servir entre 8 et 10 °C

ASSEMBLAGES



100% Pinot Noir

- Degré d'alcool : 12 % Vol.
- Dosage : Zéro, extra brut
- Absence de liqueur d'assemblage
- Disponible en Bouteille (75 cl)