

GAMME MANOIR

Brut Prestige

Ce Champagne Prestige est un assemblage de Chardonnay et de Pinot Noir. Avec ses notes gourmandes, il est très charpenté en bouche et évolue vers des arômes complexes et subtils de pâte d'amande.



DEGUSTATION



Robe élégante et brillante d'une couleur jaune intense et grande finesse des bulles.



Complexité aromatique gourmande : pain d'épice, pain grillé, viennoiserie.



Très structuré, il évolue vers des notes élégantes de pâte d'amande. Il relaie parfaitement les impressions laissées au nez, avec une belle rondeur, souplesse et légèreté en bouche.



Ce champagne complet s'accompagne d'un foie gras, d'une viande blanche en sauce (veau, suprême de poulet)

A servir entre 8 et 10° C

ASSEMBLAGES



70% Chardonnay

30% Pinot Noir

- Degré d'alcool : 12 % Vol.
- Dosage : 7g par litre
- Liqueur d'assemblage faite maison à base de sucre de canne et de vin de chardonnay.
- Après la mise en bouteille, la cuvée est mûrie sur lattes au moins 5 ans.
- Disponible en Bouteille (75 cl)

