

GAMME MANOIR

Rosé

Il présente un équilibre parfait entre le Pinot Noir et le Coteaux Champenois. Avec une saveur de fruits rouges apportant une grande fraîcheur. Les fines bulles rendent ce Champagne gracieux et délicat.



DEGUSTATION



Robe rose soutenue



Nez distingué avec des saveurs de fruits rouges cuits : griotte. La touche de pamplemousse rose donne une touche de fraîcheur.



Equilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise.



Ce champagne se déguste sur un filet de magret de canard, une viande rouge, une salade de fruit ou un gâteau au chocolat.

A servir entre 8 et 10° C

ASSEMBLAGES



100% 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 bouteilles, la cuvée est mûrie sur lattes entre 2 et 3 ans.
- Disponible en Bouteille (75 cl)

