

## GAMME MANOIR

# Must Blanc

La cuvée Must Blanc est une cuvée 100% Chardonnay, extra-brut, vinifiée entièrement en fûts de chêne pendant plusieurs mois. C'est toute la vérité du champagne blanc de blancs qui s'exprime dans cette cuvée d'exception.



## ASSEMBLAGES

### DEGUSTATION



Robe paille et élégante. Très fines bulles.



Arômes de fleurs blanches et agrumes.



Sa fraîcheur vous apportera un bel équilibre en vivacité et en minéralité.



Talentueux à l'apéritif, ce champagne l'est également pour les hors d'œuvre, fruits de mer et poissons fins.  
A servir entre 8 et 10 °C



100% Chardonnay

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