

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)