

Coffret Special White Premium – 100 % Chardonnay

ROGER MANÇEAUX

Blanc de Blancs Brut 1er Cru



0.75 l

Beschreibung

Dosierung: 6 g/l

Champagner-Typ: Cuvée

Klassifizierung: 1er Cru

Rebsorten: 100 % Chardonnay

Reifezeit: 3-4 Jahre im Keller

Jahrgang: -

Passt zu: Aperitif, Mahlzeit

Speisenpaarung: Meeresfrüchteplatte, Austern, Fisch in Folie, Fisch-Carpaccio

Augen: Hell und leuchtend gelb. Tausende feine Blasen

Nase: Noten von Minze, feuchtes Laub, Trockenfrüchte, Heu

Gaumen: Mineralischer Charakter, leichte und straffe Struktur

Serviertemperatur: 8-9 °C

Region: Rilly-la-Montagne und Umgebung, Montagne de Reims

Gärung: Alkoholisch und malolaktisch in Edelstahltanks

Alkohol: 12 %

MAISONCHAMPAGNE

Blanc de Blancs Brut



0.75 l

Beschreibung

Dosierung: 8 g/l

Champagner-Typ: Cuvée

Klassifizierung: AOC

Rebsorten: 100% Chardonnay

Reifezeit: 3 Jahre im Keller

Jahrgang: -

Passt zu: Aperitif, Mahlzeit

Speisenpaarung: Fisch, Meeresfrüchte

Augen: Goldfarbe mit bernsteinfarbenen Untertönen

Nase: Apfel, Trockenfrüchte

Gaumen: Lebhafter Charakter, fruchtiger Abgang

Serviertemperatur: 8-9°C

Region: Vallée de la Marne

Gärung: Alkoholisch in Edelstahltanks

Alkohol: 12 %

MONDET

Brut Blanc de Blancs



0.75 l

Beschreibung

Dosierung: 8 g/l

Champagner-Typ: Cuvée

Klassifizierung: AOC

Rebsorten: 100 % Chardonnay

Reifezeit: 5 Jahre im Keller

Jahrgang: -

Passt zu: Aperitif, Mahlzeit

Speisenpaarung: Langusten, Hummer, Meeresfrüchte und Fisch

Augen: Weissgold, eine Vielzahl von feinen Blasen

Nase: Elegant mit Aromen von weissen Blumen, frischen Früchte, Zitrone

Gaumen: Frischer Auftakt, perfekte Balance

Serviertemperatur: 8 °C

Region: Cormoyeux, Romery, Vallée de la Marne

Gärung: Alkoholisch in Edelstahltanks

Alkohol: 12 %