

GAMME MANOIR

Excellence

Le Champagne Brut Excellence est le fruit d'un travail d'excellence : choix des parcelles les plus âgées, vinification en fût de chêne, muselage à la ficelle de chanvre. L'Excellence est signe d'une élaboration soignée et de qualité.



DEGUSTATION



Robe élégante de couleur jaune intense avec une finesse des bulles.



Complexité aromatique : pâte d'amande, viennoiserie et brioche.



Equilibre parfait entre sucre et acidité, avec une très bonne longueur en bouche.



Ce champagne d'Excellence est idéal pour vos apéritifs et vos soirées d'exception.
A servir entre 8 et 10 °C

ASSEMBLAGES



80% Chardonnay
20% Blanc Vrai

- 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 36 mois au maximum.
- Disponible en Bouteille (75 cl)