



Photo non contractuelle

Appellation Champagne
Climat, Cuvée Brut Ancestral
Domaine, Maison Mansard

Région Bourgogne
Sous-Région Champagne

Viticulteur Récoltant
Agriculture Raisonnée

Cépage(s) 50% Chardonnay - 20% Pinot noir - 30% Pinot Meunier

Vendanges Manuelles
Vinification Traditionnelle
Elevage En fûts de chêne

Degré d'alcool 12 %
Temps de garde 1 à 8 ans
Température de service 8°C

Robe Or pâle à reflets argentés
Nez, Bouche Fruits à chair blanche, notes florales
Caractère du vin Nerveux
Longueur en bouche Importante

Accords Mets/vin



Apéritif Huitres, caviar
Entrée chaude ou froide Tartare de Daurade
Poisson, Fruits de mer Homard bleu de Bretagne
Viande blanche, Volaille Côtes de veau poêlées
Viande rouge, Gibier /
Plat principal /
Fromage /
Dessert Omelette norvégienne, Macarons