

Cuvée Népenthes



CHAMPAGNE

MARCHAL DEGESNE

PREMIER CRU

IDENTITÉ TECHNIQUE

Assemblage : 3 années 2011 / 2012 / 2013

Vieillessement : 8 années

Taux d'alcool : 12.5% vol.

Dosage : Brut : 6.75 g/l

Conditionnement : Bouteille (75 cl)

IDENTITÉ SENSORIELLE

A l'œil : Une robe or jaune avec des reflets doré.
Une effervescence dynamique avec des bulles fines.

Au nez : Nez élégant et fruité, ce champagne exprime de la fraîcheur et de la maturité.

La bouche : La bouche est ronde et fruité avec une finale briochée.

Anecdote : Népenthes désigne la boisson que Pâris donna à boire à Hélène afin de lui faire oublier sa mélancolie.



www.champagnemarchaldegresne.fr

