

Trilogie - Brut



CHAMPAGNE
MARCHAL DEGESNE

PREMIER CRU

IDENTITÉ TECHNIQUE

Assemblage : 40% Meunier / 35% Pinot Noir / 25% Chardonnay

Viellissement : 3 années

Taux d'alcool : 12.5% vol.

Dosage : Brut : 7.5 g/l

Conditionnement : Demi-bouteille (37.5 cl) -
Bouteille (75 cl) - Magnum (150 cl)

IDENTITÉ SENSORIELLE

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

Au nez : Nez gourmand sur un mélange de fruits blanc et de fruits jaune confits, ce champagne exprime de la fraîcheur et de la maturité.

La bouche : La bouche est riche et structurée avec une finale minérale et fruitée.

Cette Cuvée Trilogie saura satisfaire tous vos moments, par sa finesse et sa palette aromatique typique de la maison.



www.champagnemarchaldegésne.fr

