

Blanc de Blancs



CHAMPAGNE MARCHAL DEGESNE

PREMIER CRU

IDENTITÉ TECHNIQUE

Assemblage : 100% Chardonnay

Vieillessement : 4 années

Taux d'alcool : 12.5% vol.

Dosage : Brut : 7.5 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 frais sur un mélange de fruits blanc,
ce champagne exprime de la fraîcheur et de la
maturité.

La bouche : La bouche est fraîche avec une finale
minérale et fruitée.

Ce Champagne Blanc de Blancs saura satisfaire tous
vos apéritifs, par sa finesse, sa fraîcheur et sa
palette aromatique typique de la maison.



www.champagnemarchaldegene.fr

