

Blanc de Noirs



CHAMPAGNE MARCHAL DEGESNE

PREMIER CRU

IDENTITÉ TECHNIQUE

Assemblage : 85% Pinot Noir / 15% Meunier

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 gourmand et fruité, ce champagne exprime de la rondeur et de la maturité.

La bouche : La bouche est ample et fruité avec une finale minérale.

Ce Champagne Blanc de Noirs saura satisfaire tous vos moments, par son élégance, sa rondeur et sa palette aromatique typique de la maison.



www.champagnemarchaldegésne.fr

