

Millésime 2013



CHAMPAGNE MARCHAL DEGESNE

PREMIER CRU

IDENTITÉ TECHNIQUE

Assemblage : 25% Pinot Noir / 25% Meunier / 50% Chardonnay

Vieillessement : 10 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 fruité et évolué, ce champagne exprime de la fraîcheur et de la maturité.

La bouche : La bouche est ronde et fruité avec une finale minérale et fraîche.

Ce Millésime 2013 saura vous surprendre par sa belle évolution au fil des années et par sa fraîcheur.



www.champagnemarchaldegesne.fr

