



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 :** Extra Brut : 4.5 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 sur un mélange de fruits blanc et de fruits jaune, ce champagne exprime de la fraîcheur et de la maturité.

**La bouche :** La bouche est riche et fraîche avec une finale minérale.

Cette cuvée Trilogie avec un faible dosage en sucre saura satisfaire tous vos moments, par sa finesse, sa fraîcheur et sa palette aromatique typique de la maison.



[www.champagnemarchaldegresne.fr](http://www.champagnemarchaldegresne.fr)

