



CHAMPAGNE
MARCHAL DEGESNE

PREMIER CRU

BLANC DE BLANCS

Identité technique

Assemblage : 100% Chardonnay

Vieillessement : 2 ans sur lies, en cave

Dosage : Brut (7 g/l)

Conditionnement : Bouteille (75 cl)

Identité sensorielle

A l'oeil : Une robe or pâle aux reflets dorés, d'une grande brillance. L'effervescence est délicate et persistante, animée par de fines bulles.

Au nez : Un nez élégant et raffiné, dominé par des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à chair blanche.



En bouche : Fraîche et précise, la bouche dévoile une belle vivacité, équilibrée par une texture soyeuse. La finale est longue, minérale et subtilement citronnée.

Accords Mets & Champagne

Un champagne Blanc de Blancs s'accorde parfaitement avec des Saint-Jacques poêlées. Leur chair tendre et légèrement caramélisée s'harmonise avec la fraîcheur et la minéralité du champagne, créant un équilibre subtil entre rondeur et vivacité.



CHAMPAGNE MARCHAL DEGESNE
contact@champagnemarchaldegésne.fr

 champagne.marchaldegésne
 www.champagnemarchaldegésne.fr