



CHAMPAGNE
MARCHAL DEGESNE

PREMIER CRU

BLANC DE NOIRS

Identité technique

Assemblage : 85% Pinot Noir
15% Meunier

Vieillessement : 4 ans sur lies, en cave

Dosage : Brut (7 g/l)

Conditionnement : Bouteille (75 cl)

Identité sensorielle

A l'oeil : Une robe jaune doré éclatante, sublimée par de lumineux reflets dorés. L'effervescence est vive, animée par de fines bulles.

Au nez : Un bouquet gourmand mêlant des arômes de fruits blancs et de fruits jaunes confits. Ce champagne relève un équilibre harmonieux entre fraîcheur et maturité.



En bouche : Ample et structurée, la dégustation offre une belle richesse, portée par une finale minérale et fruitée.

Accords Mets & Champagne

La rondeur et l'évolution des pinots noirs en font par conséquent un champagne de repas qui permettra de nombreuses associations gourmandes comme avec une volaille sauce suprême ou encore un risotto aux champignons.



CHAMPAGNE MARCHAL DEGESNE
contact@champagnemarchaldegese.fr

 champagne.marchaldegese
 www.champagnemarchaldegese.fr