



CHAMPAGNE  
**MARCHAL DEGESNE**  
PREMIER CRU

---

L'ÂME DES CLOS

---

## Identité technique

**Assemblage :** 1/3 Pinot Meunier  
1/3 Pinot Noir  
1/3 Chardonnay

**Vieillessement :** 10 ans sur lies, en cave

**Dosage :** Extra-Brut (4 g/l)

**Conditionnement :** Bouteille (75 cl)

---

## Identité sensorielle

**À l'oeil :** Une robe or clair aux subtils reflets dorés, d'une belle brillance. L'effervescence est élégante et persistante, formant un fin cordon de bulles légères et raffinées.

**Au nez :** Un bouquet délicat et complexe, mêlant des notes de fleurs blanches, d'agrumes mûrs et de fruits à chair jaune, relevées par une touche briochée et légèrement miellée, signature d'un millésime bien évolué.

**En bouche :** L'attaque est fraîche et précise, soutenue par une belle tension minérale. La texture est soyeuse et ample, dévoilant une palette aromatique gourmande. La finale, longue et équilibrée, révèle une subtile minéralité.



---

## Accords Mets & Champagne

Ce Champagne millésimé 2014, à la fois élégant et structuré, s'accorde parfaitement avec un filet de turbot sauce beurre blanc ou un risotto aux truffes blanches. Côté terre, un suprême de volaille aux morilles ou un comté affiné révéleront toute la complexité de ce millésime, offrant une expérience gastronomique d'exception.



**CHAMPAGNE MARCHAL DEGESNE**  
contact@champagnemarchaldegese.fr

 champagne.marchaldegese  
 www.champagnemarchaldegese.fr