



CHAMPAGNE  
**MARCHAL DEGESNE**

PREMIER CRU

---

ROSÉ

---

## Identité technique

**Assemblage** : 35% Meunier  
31% Pinot Noir  
15% Chardonnay  
19% Vin Rouge de Champagne

**Vieillessement** : 3 ans sur lies, en cave

**Dosage** : Brut (7 g/l)

**Conditionnement** : Bouteille (75 cl)

---

## Identité sensorielle

**À l'œil** : Une robe rose saumon éclatante aux reflets cuivrés, d'une grande luminosité. L'effervescence est fine et délicate, formant un élégant cordon de bulles persistantes.

**Au nez** : Un bouquet raffiné et expressif, dévoilant des arômes de fruits rouges frais – fraise des bois, framboise et groseille et une pointe de rose.

**En bouche** : L'attaque est vive et rafraîchissante, marquée par une belle acidité ciselée. La texture est élégante et aérienne, offrant une belle rondeur et des saveurs gourmandes de petits fruits rouges croquants. La finale, longue et délicate, laisse une impression de fraîcheur et une légère salinité minérale.



---

## Accords Mets & Champagne

Ce Champagne Rosé, à la fois frais et gourmand, se marie à merveille avec un tartare de saumon aux agrumes ou un carpaccio de Saint-Jacques aux baies roses. Côté terre, un magret de canard aux fruits rouges ou un fromage de chèvre affiné souligneront ses notes fruitées et sa belle vivacité, offrant une expérience gastronomique raffinée et harmonieuse.



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

 champagne.marchaldegese  
 www.champagnemarchaldegese.fr