



CHAMPAGNE
MARCHAL DEGESNE

PREMIER CRU

TRILOGIE

Identité technique

Assemblage : 40% Pinot Meunier
35% Pinot Noir
25% Chardonnay

Vieillessement : 3 ans sur lies, en cave

Dosage : Existe en Extra-Brut (4 g/l), Brut (7 g/l)

Conditionnement : Demies (Brut), Bouteille
(Extra-Brut, Brut, Demi-Sec) ou Magnum (Brut)

Identité sensorielle

A l'œil : Une robe or pâle éclatante, aux reflets dorés. L'effervescence est fine et persistante, avec des bulles délicates qui dansent dans le verre.

Au nez : Un nez élégant et subtil, où se mêlent des arômes frais de fleurs blanches, de zestes d'agrumes et de fruits à chair blanche, apportant une belle complexité.



En bouche : La bouche est vive et nette, offrant une belle fraîcheur soutenue par une texture soyeuse. L'ensemble est harmonieux, avec une finale longue, minérale et délicatement citronnée.

Accords Mets & Champagne

Un Champagne BSA se marie parfaitement avec des plats délicats comme des fruits de mer, des poissons grillés ou des volailles légères. Sa fraîcheur et sa vivacité équilibrent à merveille la douceur des mets, tandis que sa minéralité sublime les saveurs. Il accompagne aussi très bien des fromages frais, comme le chèvre, pour une expérience gustative raffinée.



CHAMPAGNE MARCHAL DEGESNE
contact@champagnemarchaldegese.fr

 champagne.marchaldegese
 www.champagnemarchaldegese.fr