



CHAMPAGNE MARIE CÉSAIRE

Champagne Blanc de Blancs

Aux arômes subtils indéniables, la Cuvée Blanc de Blancs du Champagne Marie Césaire vous apportera de la fraîcheur et de la légèreté en bouche. Idéal pour un apéritif, il sera également le fidèle partenaire pour accompagner vos produits de la mer, pour un délicieux moment de dégustation.

Caractéristiques du Champagne

Dégustation	Pour un apéritif et un repas (fruits de mer, viandes blanches,...)
Vue	Robe dorée
Nez	Fin et délicat
Bouche	Fraicheur et légèreté
Assemblage	100% de Chardonnay
Dosage	12 g / litre élaboré avec du Sucre de canne
Degré d'alcool	12 %
Vieillessement	3 ans minimum en caves



* tarif TTC à l'unité, hors frais de livraison

80-82 rue du Barbâtre, 51100 Reims - contact@marie-cesaire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION