



# CHAMPAGNE MARIE CÉSAIRE

## Champagne Brut Premier Cru

Elaboré avec une majorité de Pinot Noir, la Cuvée Brut Premier Cru du Champagne Marie Césaire vous apportera de la fraîcheur en bouche avec une délicieuse note fruitée. Véritable compagnon de tous vos instants, il sera le parfait complice de vos apéritifs et repas, apportant une touche de saveurs exquis qui deviendront vite indispensables.

### Caractéristiques du Champagne

Dégustation	A l'apéritif ou à l'heure du repas
Vue	Robe dorée
Nez	Saveur fruité et structurée
Bouche	Fraicheur et souplesse
Assemblage	90% de Pinot Noir et 5% de Pinot Meunier 5% de Chardonnay
Dosage	10 g / litre élaboré avec du <b>Sucre de canne</b>
Degré d'alcool	12 %
Vieillessement	24 mois minimum en caves



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

80-82 rue du Barbâtre, 51100 Reims - [contact@marie-cesaire.com](mailto:contact@marie-cesaire.com)

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