



CHAMPAGNE MARIE CÉSAIRE

Champagne Brut Sélection

Se distinguant par ses notes de fruits mûrs, la Cuvée Brut Sélection du Champagne Marie Césaire saura vous ravir par sa rondeur, tout en vous comblant par sa longueur en bouche. Il sera le parfait accompagnant de tous vos mets les plus délicieux.

Caractéristiques du Champagne

Dégustation	A l'apéritif et à l'heure du repas
Vue	Robe dorée
Nez	Arômes de fruits mûrs
Bouche	Rondeur et longueur en bouche
Assemblage	70% de Pinot Noir 15% de Pinot Meunier 15% 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