



CHAMPAGNE MARIE CÉSAIRE

Champagne Rosé Sec

Conçu spécialement pour vos apéritifs et vos desserts, la Cuvée Rosé Sec du Champagne Marie Césaire vous comblera par ses notes sucrées de fruits rouges qui illumineront vos réjouissances. Il sera ainsi le parfait complice du début et de la fin de vos festins tout en ayant de la rondeur en bouche.

Caractéristiques du Champagne

Dégustation	A l'apéritif, au dessert et pour mets sucrés
Vue	Robe rose et bulles légères
Nez	Arômes sucrés de fruits rouges
Bouche	Saveurs rondes en bouche
Assemblage	70% de Pinot Meunier 20% de Pinot Noir 10% de Chardonnay dont 10% de vin rouge issu du Pinot Noir
Dosage	22 g / litre élaboré avec du Sucre de canne
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

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