



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

Dégustation	À l'apéritif et à l'heure du repas, et avec des plats exotiques
Vue	Robe rose et bulles légères
Nez	Arômes de fruits mûrs, rose et litchi
Bouche	Rondeur et longueur en bouche
Assemblage	70 % de Pinot Noir 15 % de Pinot Meunier 15 % de Chardonnay
Dosage	22 g / litre élaboré avec du Sucre de canne
Degré d'alcool	12%
Vieillessement	3 ans minimum en caves

