



CHAMPAGNE
MARIE CÉSAIRE

Champagne Demi Sec

Elaboré avec une majorité de Pinot Noir, la Cuvée Demi Sec du Champagne Marie Césaire vous apportera de la fraîcheur en bouche avec une délicieuse note fruitée.

Idéal pour les desserts, il sera également le fidèle partenaire pour accompagner vos apéritifs.

CARACTÉRISTIQUES

Dégustation	Pour un apéritif et dessert
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	45 g / litre élaboré avec du Sucre de canne
Degré d'alcool	12 %
Vieillessement	24 mois minimum en caves

