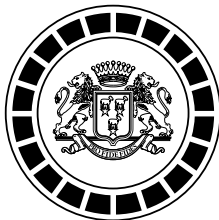


Senses



CHAMPAGNE

Charles de Cazanove

TRADITION PÈRE & FILS

ROSÉ

EXTRA DRY

Le Champagne Charles de Cazanove poursuit l'éveil de vos sens avec la deuxième édition de sa cuvée Senses thermosensible en rosé.

Dosé en extra-dry, ce champagne révèle un doux parfum d'été.

Œil

Une robe d'un rose étincelant aux tons dorés.

Nez

Un nez riche et expressif de fruits rouges qui peu à peu s'accompagne de nuances de pêche jaune et mirabelles.

Bouche

Un champagne qui offre une sucrosité tout en équilibre entre gourmandise et légèreté. Une présence intense de notes de fruits rouges (cassis, framboise) qui procure de la rondeur. La finale est délicate et révèle des arômes d'agrumes.

Terroir

Pinot Noir issu du Massif de Saint Thierry et du Sézannais
Chardonnay issu du Vallée de Marne et du Sézannais
Meunier issu de la Vallée de la Marne et du Sézannais

Assemblage

50% Pinot Noir
30% Chardonnay
20% Meunier

Dosage

Dosage extra dry : 15 g/l



Conservation

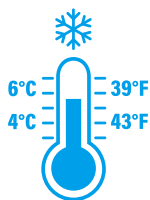
À conserver jusqu'à 2 ans

Température de service

Servir entre 8°C et 10°C

Moment de dégustation

Un champagne idéal à l'apéritif ou en dessert avec un chou à la crème de pistache.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.