



CHAMPAGNE

Charles
de Cazanove

TRADITION PÈRE & FILS

DOUX



TERROIR

Pinot Noir - Côte des Bar et Vallée de la Marne.
Pinot Meunier et Chardonnay - Vallée de la Marne.

ASSEMBLAGE

55% Pinot Noir
25% Pinot Meunier
20% Chardonnay

DOSAGE

60 g/l.

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur :

Une robe or pâle.

Nez :

Subtile, le nez révèle des arômes de fleurs blanches puis de brioche et de pain grillé.

Bouche :

Gourmande et fraîche avec des notes de poire et d'agrumes. La finale est ronde avec des saveurs de miel.

RECOMMANDATIONS

Conservation :

A conserver jusqu'à 2 ans.

Température de service :

Entre 4° et 5°C.

Moment de dégustation :

Avec des fruits ou un dessert sucré.

www.champagnedecazanove.com

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