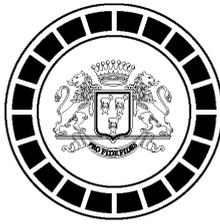


Senses



CHAMPAGNE

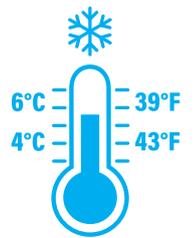
Charles de Cazanove

TRADITION PÈRE & FILS

BLANC DE NOIRS

EXTRA BRUT

Charles de Cazanove éveille vos sens traditionnels et les plus secrets avec ce sleeve thermosensible qui change de couleur au contact du froid.



TERROIR

Pinot Noir et Pinot Meunier issus de la Vallée de la Marne

ASSEMBLAGE

63% Pinot Noir
37% Pinot Meunier

DOSAGE

Moins de 6g/l.

Œil

La teinte est dorée avec des nuances orangées.

Nez

Frais et fruité, il révèle des notes de fruits blancs à noyau comme la quetsche puis des saveurs florales avec la violette. Fins et solaires, les arômes olfactifs apportent une singularité de céréales fraîchement coupées.

Bouche

Structurée et généreuse, elle offre des arômes fruités blonds et rouges. De délicates notes de prune accompagnent le palais. La finale est raffinée avec une empreinte végétale racinaire.



Conservation

À conserver jusqu'à 2 ans

Température de service

Servir entre 8°C et 10°C

Moment de dégustation

Un Champagne idéal pour un apéritif ou avec un tartare de bœuf parsemé de parmesan.

Senses

senses.champagnedecazanove.com

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