



CHAMPAGNE

# Charles de Cazanove

PREMIER CRU



## TERROIR

Montagne de Reims

## ASSEMBLAGE

80% Pinot noir  
20% Chardonnay

## DOSAGE

10g/l

## NOTES DE DÉGUSTATION

### Couleur :

Une robe claire et lumineuse.

### Nez :

Un nez fin, élégant, porté sur le fruit frais comme la pêche blanche.

### Bouche :

Une bouche puissante et onctueuse, fruitée, fraîche, avec de subtiles touches rondes de miel.

## RECOMMANDATIONS

### Conservation :

A conserver jusqu'à 2 ans.

### Température de service :

Servir entre 8° et 10°C.

### Moment de dégustation :

En apéritif, avec des viandes blanches ou du poisson.