



CHAMPAGNE
MARQUIS de SADE

Sade

BRUT ROSÉ

Cépages

100% Pinot Noir.

Terroir

Elaboré avec les raisins des années les plus chaudes sur des sols caillouteux, situés dans une zone bénéficiant d'un climat continental, l'idéal pour le pinot noir.

Dégustation

Vue

Fine mousse, léger cordon.

Nez

Puissant au nez et long en bouche, parfum de fruits rouges (cerise, groseille), souple et sans agressivité.

En bouche

De l'ampleur, de la vinosité et de la fraîcheur, avec des arômes élégants de fruits rouges. Peut se servir à l'apéritif et accompagner un repas tout au champagne (agneau, saumon, fruits rouges...)

Caractère analytique

12° d'alcool

Conditionnement

Carton de 6 ou 12 bouteilles
Bouteilles champenoises de 75 cl

N° Gencod Bouteille : 3 76018554004 9

MAISON de SADE

www.champagne-marquis-de-sade.com/www.maison-de-sade.com

SAS au capital de 22 000 € - SIRET 511 126 146 00014 - 43, rue de la Lune 75002 PARIS- Tél : 01 77 11 30 61
Email : contact@french-dynasty.com