



CHAMPAGNE
MARQUIS de SADE

Sade

BRUT

Cépages

Assemblage traditionnel
50% Pinot Noir
50% Chardonnay Grand

Terroir

Le raisin provient des meilleurs terroirs champenois. Vindey, près de Sezanne: où la vigne était déjà réputée au temps des romains (du latin Vinum Deus, Vin des Dieux). Montgueux, butte crayeuse excellente pour les chardonnay. Fravaux, côteaux crayeux, climat plus continental, favorable aux pinots noirs.

Dégustation

Vue

Couleur or pâle, tirant légèrement sur un jaune paille très clair, quelques reflets verts indiquent la forte présence du chardonnay. La bulle est légère et persistante, sa finesse prouve une fermentation de champagnisation longue et régulière de qualité. Une auréole se forme à la surface.

Nez

Vif et puissant, laissant apparaître des senteurs briochées et fruitées avec des arômes persistants.

En bouche

L'attaque est douce et délicate. La mousse est élégante. La puissance du corps est longue et persistante. Les arômes beurrés et briochés prouvent le long élevage en bouteille. La combinaison du tout témoigne d'une harmonie et d'un équilibre parfait.

Caractère analytique

12° d'alcool

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles

Bouteilles champenoises de 75 cl

N° Gencod Bouteille : 3 76018554002 5

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