



Les Beauregards



« la sublimation par le bois »

Un pur meunier élevé sous bois, issu des meilleurs lieu-dits de notre terroir. Le nez boisé est généreux avec des notes épicées et grillées. La bouche est charnue, riche et complexe avec une finale légèrement tendue.

Conseils de dégustation

A l'apéritif, accompagné d'un jambon de pays, de gougères ou de feuilletés au fromage. Il saura également sublimer une volaille ou un magret de canard sauce morilles.

Servir à 8°C

Données Techniques

Terroir : sol argilo-calcaire, exposition sud.

Pressurage : pressoir Willmes à membrane.

Vinification : élevage sous bois, fermentation alcoolique sous bois, sans fermentation malolactique. Filtration sur filtre stérile, pas de collage.

Utilisation de levures sélectionnées.

Qualité proposée :

Brut : dosage en liqueur d'expédition à 6 g/l.

Contenants : bouteille champenoise fumée.

Conditionnement : carton de 6 étuis individuels.



Pinot Meunier : 100 %

C H A M P A G N E J . C L É M E N T

16 rue des vignes - 51480 Reuil

Bureau : 03 26 51 05 62 - Mobile : 06 10 46 76 59 - 06 64 79 79 45

E-mail : contact@champagne-clement.fr