



Prestige



« Un Champagne frais, élégant et charmeur »

La fraîcheur du Chardonnay associée à la puissance du Pinot Noir fait de cette cuvée un champagne frais, élégant et structuré. Sa robe est « jaune pâle » avec des reflets verts, le nez est discret et floral. Les bulles sont fines et persistantes, la bouche est longue et franche avec des arômes de fruits frais et d'agrumes.

Conseils de dégustation

Cette cuvée se déguste idéalement à l'apéritif accompagnée de fromage, vieux comté, gruyère, beaufort ...

Elle saura également se faire apprécier en début de repas sur des huîtres ou des crustacés.

Servir à 8°C

Données Techniques

Terroir : sol argilo-calcaire, exposition sud.

Pressurage : pressoir traditionnel.

Vinification : débourbage au froid. Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée. Filtration sur filtre stérile, pas de collage.

Utilisation de levures sélectionnées.

Qualité proposée :

Brut : dosage en liqueur d'expédition à 8 g/l.

Contenant : bouteille, magnum.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles.
étui individuel pour les magnums.



Chardonnay : 65 %



Pinot Noir : 25 %



Pinot Meunier : 10 %

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