



Spéciale



« l'élégance d'un millésime »

Belle cuvée où les chardonnays et les pinots meuniers apportent élégance et fruité. La robe est de couleur « or pâle », l'effervescence est généreuse. Le nez est complexe avec une dominante de fruits rouges. La bouche est délicate, longue et persistante avec des notes de fruits secs légèrement épicés.

Conseils de dégustation

La cuvée spéciale se déguste à l'apéritif avec des toasts au saumon ou en entrée avec une terrine de poisson. Pendant le repas, une viande blanche le laissera mieux s'exprimer comme un filet de veau aux girolles.

Servir à 8°C

Données Techniques

Terroir : sol argilo-calcaire, exposition sud.

Pressurage : pressoir traditionnel.

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

Utilisation de levures sélectionnées.

Qualité proposée :

Brut : dosage en liqueur d'expédition à 10 g/l.

Contenants : bouteille « club ».

Conditionnement : carton de 6 bouteilles.



Pinot Noir : 40 %



Chardonnay : 40 %



Pinot Meunier : 20 %

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