

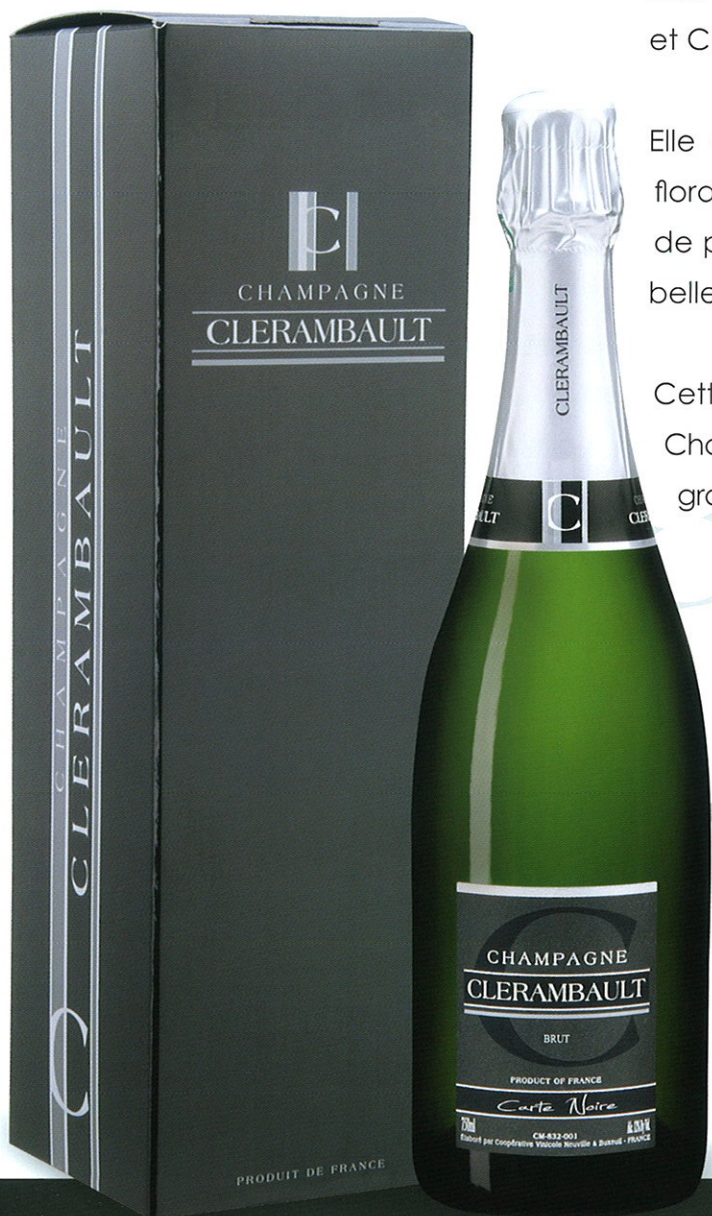


CARTE NOIRE BRUT

Cette cuvée est le fruit d'un assemblage au tiers des trois cépages Champenois : Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay.

Elle dévoile une jolie robe jaune paille, des notes florales et des touches de pamplemousse rose et de pêche. Sa fraîcheur et sa minéralité assurent une belle longueur en bouche.

Cette cuvée s'appréciera de l'apéritif au repas. Champagne « de partage », il conviendra pour une grande réception ou un cocktail.



CHAMPAGNE
CLERAMBAULT

www.champagne-clerambault.com

la passion de l'excellence