



CHAMPAGNE
CLERAMBAULT

CARTE NOIRE BRUT

Demie 37,5cl - Bouteille 75cl - Magnum 150cl
Jéroboam 300cl - Mathusalem 600cl

ÉLABORATION

Assemblage	Pinot Noir Meunier Chardonnay
Origine	Côte des Bar
Vins de réserve	25%* environ
Fermentation	Cuves thermorégulées 100% malolactique
Dosage	BRUT

DÉGUSTATION

À l'oeil	Or doré.
Au nez	Fruits secs, zeste séché, légèrement noisette et chocolaté. Nez élégant et complexe.
En bouche	Tonique, des notes d'agrumes, une belle longueur en bouche.
À table	Sushis & sashimis, langoustine ou couteaux natures cuits en grillade.
Conseil de service	Servir à 8-10 °C

RÉCOMPENSES

OR	Mundus Vini (2026)
OR	Sélection Bettane et Desseauve (2025)



Aventurière

ÉTUIS - COFFRET



Bouteille Magnum



1 bouteille
& 2 flûtes 17cl

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Apport en soufre minimisé (jetting)

Vignes majoritairement âgées
de plus de 15 ans



* Les pourcentages peuvent varier