



CHAMPAGNE
CLERAMBAULT

CARTE NOIRE BRUT

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

Aventurière

OR MANI VITI - 2024
90/100 GAULT & MILLAU - 2024

ÉLABORATION

Assemblage	35% Pinot Noir 35% Chardonnay 30% Meunier
Origine	Côte des Bar
Vins de réserve	25% environ
Fermentation	Cuves inox en majorité 100% malolactique
Vieillessement	3 ans en bouteille 5 ans en magnum, jéroboam et mathusalem
Dosage	BRUT 10g/L (+/- 1g)

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



À la robe or doré, ce Champagne séduit par son nez élégant et complexe, mêlant des arômes de fruits secs, de zeste séché et des touches délicates de noisette et de chocolat.

Tonique en bouche, il offre des notes vives d'agrumes et une belle longueur. Parfait pour accompagner un repas, il sublime les sushis, sashimis, langoustines et couteaux grillés.

Servir à 8-10 °C pour apprécier pleinement sa finesse et son caractère.

ENGAGEMENTS



ÉTUIS - COFFRET



Bouteille
Magnum 1 bouteille
& 2 flûtes 17cl