CHAMPAGNE
CLERAMBAULT

CARTE NOIRE DEMI-SEC

Bouteille 75cl

Aventurière

ÉLABORATION

Assemblage	70% Pinot Noir et Meunier 30% Chardonnay
Origine	Côte des Bar
Vins de réserve	25% environ
Fermentation	Cuves inox en majorité 100% malolactique
Vieillisement	3 ans en bouteille
Dosage	DEMI-SEC 35g/L (+/- 1g)

Ce Champagne aux arômes briochés et de pâte sablée présente un joli nez fruité rappelant des fruits mûrs tels que la pêche, la nectarine ou l'abricot.

La bouche charnue présente une belle sucrosité fraîche et juteuse, aux notes d'ananas et de fruits exotiques. Une finale toute en longueur et en fruits frais.

DÉGUSTATION

À l'oeil	Or doré.
Au nez	Pêche, brioche, pâte sablée.
En bouche	Charnue, croquante et fruitée.
À table	Munster ou tarte au Maroilles, tarte aux myrtilles ou tarte au citron meringuée.
Conseil de service	Servir à 6-8 °C

ENGAGEMENTS

ÉTUI - COFFRET

Bouteille

1 bouteille
& 2 flûtes 17cl