CHAMPAGNE
CLERAMBAULT

TRADITION BRUT

Bouteille 75cl

Intemporelle

ÉLABORATION

Assemblage	85% Pinot Noir 15% Chardonnay
Origine	Côte des Bar
Vins de réserve	25% environ
Fermentation	Cuves inox 100% malolactique
Vieillisement	2 ans en bouteille
Dosage	BRUT 9g/L (+/- 1g)

DÉGUSTATION

À l'oeil	Or pâle.
Au nez	Délicat, fruits frais et mûrs, notes de petits fruits rouges comme la framboise et la fraise.
En bouche	Belle attaque, fraicheur et tonicité, vin charnu.
À table	Apéritif, huîtres, moules.
Conseil de service	Servir à 8-10 °C

À la robe d'un or pâle, ce Champagne séduit par sa délicatesse et ses arômes de fruits frais et mûrs, relevés de notes subtiles de petits fruits rouges comme la framboise et la fraise.

En bouche, son attaque vive révèle une fraîcheur tonique et une belle structure charnue.

Idéal à l'apéritif, il accompagne également à merveille des huîtres ou des moules.

ENGAGEMENTS

ÉTUI - COFFRET

Bouteille

1 bouteille
& 2 flûtes 17cl