



## BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ

Elaborée en mono-cépage 100% Chardonnay, uniquement lors d'années de récoltes exceptionnelles, cette cuvée a vieilli près de cinq années dans l'obscurité de nos caves.

Elle révèle à l'œil une robe jaune paille léger. Son nez, expressif laisse s'exprimer allègrement des notes beurrées et des touches de biscuit au beurre. Sa bouche est souple et ronde, elle garde en finale une belle tonicité.

Véritable révélation sur un plat de poisson, un plat exotique ou sur des huîtres, elle offre une sensation de légèreté et affirme sa pleine maturité.

Champagne « sensation », il accompagnera avec succès un apéritif raffiné ou une réunion entre amis.



CHAMPAGNE  
**CLERAMBAULT**

[www.champagne-clerambault.com](http://www.champagne-clerambault.com)

*la passion de l'excellence*