



CARTE NOIRE DEMI-SEC

Elaborée avec les trois cépages Champenois : 1/3 de Pinot Noir, 1/3 de Meunier et 1/3 de Chardonnay, sur la base de la Carte Noire Brut, mais plus dosée en sucre.

Cette cuvée or pâle, offre au nez des arômes muscatés et des notes de fruits exotiques frais. Son attaque en bouche est belle et fraîche.

Conçue essentiellement pour accompagner vos desserts, elle vous surprendra sur une crème brûlée ou des pommes au four.

Champagne « douceur », il illuminera vos instants sucrés.



CHAMPAGNE
CLERAMBAULT

www.champagne-clerambault.com

la passion de l'excellence