

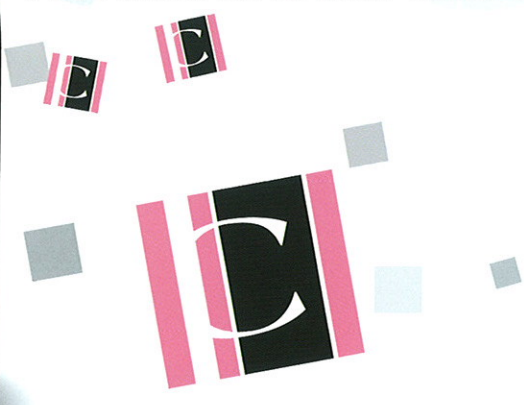


ROSÉ BRUT

Résultat d'un assemblage recherché de 13% de Vin Rouge AOC de Champagne issu de notre terroir, d'une majorité de Pinot Noir et quelques touches de Meunier et de Chardonnay, cette cuvée est le véritable atout charme de la Maison.

Elle joue la carte de la séduction avec sa très belle robe d'un rose saumoné. Son nez comme sa bouche tonique et pure, sont une invitation à la gourmandise et au plaisir grâce aux notes de fruits rouges (fraise et cassis).

Incontournable à l'apéritif, délicat sur une viande rouge rotie ou un agneau aux griottes, ce Champagne vous étonnera aussi sur un crumble. Champagne « plaisir », convivial et chaleureux, il est l'assurance de réussir toutes vos fêtes.



CHAMPAGNE
CLERAMBAULT

www.champagne-clerambault.com

la passion de l'excellence

© COCHET CONCEPT - EPERNAY - L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.