

CHAMPAGNE BRUT

CHARLES CLEMENT



CÉPAGE 85 % Pinot Noir 15 % Chardonnay

TERROIR

Sol : argilo-calcaire caillouteux

Altitude : 220 mètres

Vignes âgées de plus de 40 ans en moyenne

Exposition ouest et nord-nord-ouest

VINIFICATION

Le Pinot Noir apporte structure et puissance à cette cuvée franche et spontanée.

La Sélection est un assemblage de plusieurs millésimes, une bonne introduction pour comprendre l'esprit de notre gamme.

TENEUR EN ALCOOL 12,5 % vol.

NOTES DE DÉGUSTATION



Nez frais et aromatique avec des notes de pomme fraîche.



Une fraîcheur distinctive avec une finale salée et un joli fruité qui reste suffisamment léger pour ne pas nuire à l'élégance du vin. Les fines bulles apportent élégance et fraîcheur pour une sensation de longueur et de tension.

ACCORDS METS ET VINS

À l'apéritif ou avec une cuisine légère et naturelle à base de poissons fins et de viandes blanches. Avec ou sans occasion particulière, c'est un champagne pour tous les moments.

Potentiel de garde : 2 à 4 ans

Température de service : 8° à 10°C

 **Bourgogne**
select MAISON DE VINS

PONTANEVAUX - 1699 D906
F.71570 LA CHAPPELLE DE GUINCHAY

EMBALLAGE

Bouteille : forme bourguignonne 750 ml

Bouchon naturel

Caisse de 6 bouteilles