



# Les Beauregards



## « la sublimation par le bois »

Un pur meunier élevé sous bois, issu des meilleurs lieu-dits de notre terroir. Le nez boisé est généreux avec des notes épicées et grillées. La bouche est charnue, riche et complexe avec une finale légèrement tendue.

### Conseils de dégustation

A l'apéritif, accompagné d'un jambon de pays, de gougères ou de feuilletés au fromage. Il saura également sublimer une volaille ou un magret de canard sauce morilles.

### Servir à 8°C



**Pinot Meunier : 100 %**

### Données Techniques

**Terroir** : sol argilo-calcaire, exposition sud.

**Pressurage** : pressoir Willmes à membrane.

**Vinification** : élevage sous bois, fermentation alcoolique sous bois, sans fermentation malolactique. Filtration sur filtre stérile, pas de collage.

Utilisation de levures sélectionnées.

**Qualité proposée** :

Brut : dosage en liqueur d'expédition à 6 g/l.

**Contenants** : bouteille champenoise fumée.

**Conditionnement** : carton de 6 étuis individuels.

---

**C H A M P A G N E J . C L É M E N T**

---

16 rue des vignes - 51480 Reuil

Bureau : 03 26 51 05 62 - Mobile : 06 10 46 76 59 - 06 64 79 79 45

E-mail : [contact@champagne-clement.fr](mailto:contact@champagne-clement.fr)