



Blanc de blancs



« fraîcheur du chardonnay »

Un blanc de blancs qui rafraîchit nos papilles, la robe est « jaune pâle », la bulle est bien présente, le nez est frais sur des notes d'agrumes, la bouche est souple sur des arômes citronnés, de pamplemousse rose et de fleurs blanches.

Conseils de dégustation

Un champagne d'apéritif par excellence. Sur des huîtres avec un toast au beurre salé, pour accompagner un plateau de fruits de mer ou un poisson en sauce au beurre blanc.

Servir à 8°C

Données Techniques

Terroir : sol calcaire, exposition sud.

Pressurage : pressoir traditionnel.

Vinification : Débourbage par le froid. Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox thermorégulée.
Filtration sur filtre stérile, pas de collage.
Utilisation de levures sélectionnées

Qualités proposées :

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

Contenants : bouteille blanche.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles.



Chardonnay : 100 %

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 - Mobiles : 06 10 46 76 59 - 06 64 79 79 45

E-mail : contact@champagne-clement.fr