



Réserve



« Un Champagne fruité de tous les instants »

Cet assemblage des trois cépages champenois puise son fruité et sa rondeur de l'apport des vins de réserve. Sa robe est de couleur « jaune dorée », son nez est épanoui, exprimant les fruits mûrs. La bouche est souple et ronde, bien équilibrée sur des notes de coing et de pomme verte en fin de bouche.

Conseils de dégustation

Sur un repas, son fruité et sa rondeur se marient avec une viande blanche ou un plat en sauce accompagné de petits légumes.

En demi-sec, il s'harmonisera parfaitement avec un dessert léger comme un bavarois au poire.

Servir à 8°C



Pinot Meunier : 50 %



Pinot Noir : 40 %



Chardonnay : 10 %

Données Techniques

Terroir : sol argilo-calcaire, exposition sud.

Pressurage : pressoir traditionnel.

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

Qualités proposées :

Brut : dosage en liqueur d'expédition à 8 g/l.

Demi-sec : dosage en liqueur d'expédition à 33 g/l.

Contenants : Bouteille (brut et demi-sec)
1/2 Bouteille (seulement en brut)

Conditionnement : carton de 6 bouteilles.

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