



Vieille Vigne



« la générosité de notre terroir »

Ce Blanc de noirs exprime la générosité de son terroir à travers les pinots meuniers. Sa robe est « jaune dorée », son nez est gourmand sur des notes de beurre et de brioche que l'on retrouve en bouche. La bouche est pleine et onctueuse, le cordon est d'une belle tenue.

Conseils de dégustation

Champagne de repas, en entrée avec du foie gras et des toasts briochés, avec un gibier en sauce au champagne ou avec des morceaux de comté ou de « tête de moine ».

Servir à 8°C



Pinot Meunier : 70 %



Pinot Noir : 30 %

Données Techniques

Terroir : sol argilo-calcaire, exposition sud.

Pressurage : coquard à plateau incliné.

Vinification : débourbage au froid. Fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox thermorégulée. Filtration sur filtre stérile, pas de collage.

Utilisation de levures sélectionnées.

Qualité proposée :

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

Contenants : bouteille « symphonie ».

Conditionnement : carton de 6 étuis individuels.

CHAMPAGNE J. CLÉMENT

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