



CLÉMENT
VICTOR

CHAMPAGNE



Cuvée Blancs de Blancs Élégant, minéral et fin.

Assemblage :

- 100% Chardonnay

Descriptif :

- 4 ans de temps de vieillissement en caves.
- Le dosage en sucre se situe entre 8 et 9g/l
- Cette cuvée se présente dans une robe jaune avec de jolis reflets verts. A déguster à l'apéritif ou avec des plats plutôt orientés vers la mer.

Cette cuvée est animée de colliers de bulles fines et rapides qui alimentent un léger cordon de mousse en surface.

Dégustation :

L'attaque en bouche est vive. La fraîcheur structure la dégustation et le léger dosage joue son rôle en apportant un certain confort.

Le premier nez est dévolu aux agrumes.

Rapidement, les fleurs jaunes comme le mimosa apportent de l'élégance et du raffinement. Ensuite, c'est le citron confit et la fleur d'oranger qui apparaissent pour nous séduire.

On déguste cette cuvée soit à l'apéritif soit au cours d'un repas tourné vers la mer. Elle accompagne parfaitement les poissons aux chairs les plus fines ou des crustacés. Les sushis seront de bons compagnons.

Caractéristiques techniques :

100% Chardonnay

Dosage en sucre : entre 8 et 9g/l.

Temps de vieillissement en caves : 4 ans.