



CLÉMENT
VICTOR

CHAMPAGNE



Cuvée Boisé Aromatique, équilibrée.

Assemblage :

- 30% Pinot Meunier vinifié en fûts de Chêne.
- 30% Chardonnay.

Descriptif :

- Plus de 5 ans de temps de vieillissement en caves.
- Le dosage en sucre est de 3g/l

Cette cuvée arbore une robe à l'aspect lumineux et dense, de couleur or pâle avec des reflets jaune citron. Elle est animée par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistante.

Dégustation :

L'attaque en bouche est nette et fraîche. Le passage sous bois renforce la respiration fruitée finement maintenue par un très faible dosage soigné qui préserve la fraîcheur du vin.

Le premier nez se montre floral et pâtissier, avec des parfums d'acacia, des notes de beurre, de pâte d'amande. L'aération permet de révéler des notes fruitées rappelant le pamplemousse rose, la mandarine, la poire ou l'abricot.

On déguste cette cuvée avec des viandes blanches. On l'appréciera avec du fromage comme un comté de 24 mois et se mariera parfaitement bien avec un brie au mascarpone truffé.

Caractéristiques techniques :

30% Pinot Meunier vinifié en fûts de Chêne -
70% Chardonnay.

Dosage en sucre : 3g/l.

Temps de vieillissement en caves : plus de 5 ans.