



CLÉMENT
VICTOR

CHAMPAGNE



Cuvée Brut Mature, long et généreux.

Assemblage :

- 85 % Pinot Meunier
- 15% Pinot Noir

Descriptif :

- 3 ans et demi de temps de vieillissement en caves.
- Le dosage en sucre se situe entre 9 et 10g/l.
- Cette cuvée se présente dans une robe or, couronnée d'un fin cordon de bulles très fines.

Il se présente dans une robe or, couronnée d'un fin cordon de bulles très fines.

Dégustation :

L'attaque en bouche est ronde et confortable. Les arômes de bouche suggèrent le nougat.

Le premier nez est bien aromatique, ouvert sur des parfums généreux et juteux de poire et d'abricot.

On déguste cette cuvée soit à l'apéritif avec des petits fours salés et sucrés/salés, soit au cours d'un repas tourné vers la terre. Ce Brut accompagne parfaitement bien les viandes blanches et les fromages crémeux et bien faits. Les champignons seront de bons compagnons.

Caractéristiques techniques :

85% Pinot Meunier / 15% Pinot Noir.

Dosage en sucre : entre 9 et 10g/l.

Temps de vieillissement en caves : 3 ans et demi.