



CLÉMENT  
VICTOR

CHAMPAGNE



## Cuvée demi-sec Gourmand, aromatique et généreux.

### Assemblage :

- 1/3 Chardonnay
- 1/3 Pinot meunier
- 1/3 Pinot noir

### Descriptif :

- 4 ans de temps de vieillissement en caves.
- Le dosage en sucre est de 40g/l
- Elaboré à partir des 3 cépages, cette cuvée demi-sec se sert plutôt en fin de repas.

Ce demi-sec se présente dans une robe or pâle animée par une effervescence discrète.

Cette cuvée est élaborée avec les 3 cépages (1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Pinot Noir).

### Dégustation :

L'attaque en bouche est ronde et gourmande. Le dosage en liqueur apporte du volume en bouche. Les parfums de pralin l'emportent.

Le premier nez est très aromatique et généreux. On perçoit du biscuit, des fruits bien mûrs, du beurre ou du miel frais.

On accompagne cette cuvée avec des fromages crémeux ou les bleus, les mets salés/sucrés, le foie gras et les desserts.

### Caractéristiques techniques :

1/3 Chardonnay - 1/3 Pinot meunier - 1/3 Pinot noir

Dosage en sucre : 40g/l.

Temps de vieillissement en caves : 4 ans.