



CLÉMENT
VICTOR

CHAMPAGNE



Cuvée Millésimé
Généreuse, harmonieuse,
crémeuse.

Assemblage :

- 50% de Chardonnay
- 50% de Pinot Noir

Descriptif :

- 5 ans de temps de vieillissement en caves.
- Le dosage en sucre est de 9 g/l
- Cette cuvée se plaira en compagnie de plats terriens et assez tendres.

Ce millésimé offre une belle couleur or vert. Il évoque la maturité et la sérénité.

Dégustation :

L'attaque en bouche est pétulante et dynamique. Le dosage est parfaitement intégré et participe avec merveille à la sensation de volume de la cuvée.

Le premier nez est riche. Cette cuvée offre un nez complexe et abouti qui invite à la gastronomie.

Ce champagne se plaira en compagnie de plats terriens et assez tendres. Il accompagnera volontiers des viandes blanches et volailles aux chairs onctueuses.

Caractéristiques techniques :

50% Chardonnay – 50% Pinot Noir.

Dosage en sucre : 9g/l.

Temps de vieillissement en caves : plus de 5 ans.