



CLÉMENT
VICTOR

CHAMPAGNE



Cuvée Prestige

Fruité, consensuel, équilibré.

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 se situe entre 9 et 9,5g/l
- Une cuvée pour toutes les occasions.

La robe de notre Prestige se pare d'une couleur or-pâle. Son effervescence nourrit un beau cordon de mousse en surface.

Dégustation :

L'attaque en bouche est fraîche et effervescente. Une cuvée prestige, parfait assemblage des 3 cépages champenois qui défend un certain classicisme, avec complexité et équilibre, tout en laissant un sentiment de gourmandise.

Le premier nez offre immédiatement des arômes de biscuit et de fruits, comme la poire et la prune. Après quelques minutes, c'est le pain d'épices qui apparaît.

C'est un champagne de toutes les occasions. A déguster à l'apéritif ou sur un repas avec des viandes blanches ou des fromages crémeux et légers.

Caractéristiques techniques :

1/3 Chardonnay - 1/3 Pinot Meunier - 1/3 Pinot Noir

Dosage en sucre : entre 9 et 9.5 g/l.

Temps de vieillissement en caves : 4 ans.