



CHAMPAGNE
CHARLES CLÉMENT
Colombé Le Sec

BLANC DE NOIRS



SITUATION :

situé dans l'Aube, au sud est de l'appellation Champagne

SOLS :

Coteaux argilo calcaires, exposition Sud –sud ouest

CLIMAT :

Climat océanique à tendance continentale. La température moyenne annuelle est de 11°C. La pluviométrie est de 650 mm / an avec une faible insolation. La croissance et le développement de la vigne s'en trouvent limités et la maturation des raisins adaptée à la fraîcheur et à la finesse recherchées dans nos Champagnes.

ASSEMBLAGE :

100 % Pinot Noir

Dont 30 % de vins de réserve (vins provenant des récoltes précédentes)

VENDANGE :

manuelle en caisses traditionnelles de 40 kg

VINIFICATION / ÉLEVAGE :

Vinification en cuves inox thermorégulées . Fermentation malolactique. Vieillesse sur lies de 3 ans avant dégorgement. Dosage de 8 g/l

VOLUME ANNUEL :

20 000 bouteilles par an.

DÉGUSTATION :

Sa robe jaune paille claire légèrement nacrée est resplendissante. Très belle effervescence avec de fines bulles. Le nez est complexe avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques, complètement atypique pour un pinot noir. On retrouve aussi des notes épicées, vanille, cannelle. En bouche, l'attaque est vive, tendue avec des arômes d'agrumes, ananas.

ACCORD METS / VIN :

La fraîcheur de ce Champagne permettra de le servir à l'apéritif, sur des poissons ou viandes blanches, mais aussi sur un dessert à base de fruits.

TEMPÉRATURE CONSOMMATION : 8°C

GARDE :

2 ans maximum conseillé

CONTENANTS :

Uniquement en bouteille 75 cl.