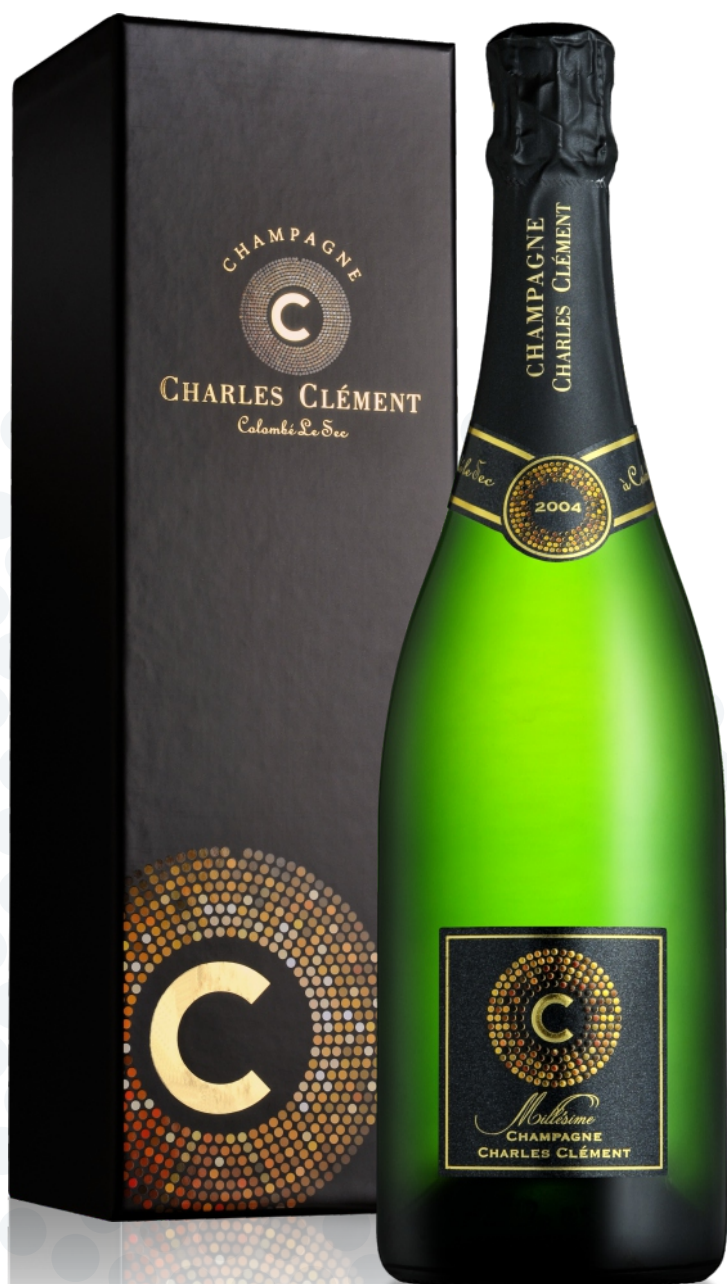


CHAMPAGNE
CHARLES CLÉMENT
Colombé Le Sec

MILLÉSIME 2004



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 :

Uniquement à base de raisins de la récolte 2004
20 % Pinot Noir, 60 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier

VENDANGE :

manuelle en caisses traditionnelles de 40 kg

VINIFICATION / ÉLEVAGE :

Vinification en cuves inox thermorégulées . Fermentation malolactique. Vieillesse sur lies de 10 ans avant dégorgement. Dosage de 7 g/l

VOLUME ANNUEL : Dépend de la qualité du millésime
7 000 bouteilles par la récolte 2004

DÉGUSTATION :

Sa robe jaune doré laisse deviner un long vieillissement en bouteille. Au nez, on retrouvera des arômes d'agrumes confits, de pomme au caramel, des notes de fruits secs, de noisette. La bouche se révèle crémeuse avec de la fraîcheur soutenue par une belle minéralité. La finale est longue et laisse sur des notes de caramel au lait, de nougat.

ACCORD METS / VIN :

Vin rare à déguster entre amis. Sa complexité lui permettra d'accompagner sans problème une viande rouge comme un filet de bœuf brioché.

TEMPÉRATURE CONSOMMATION : 8 à 10°C

GARDE : 2 ans maximum conseillé

CONTENANTS :

Uniquement en bouteille 75 cl présentée en coffret individuel.