



CHAMPAGNE
CHARLES CLÉMENT
Colombé Le Sec

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE



Autrefois appelé « Vin nature de Champagne »

ASSEMBLAGE :

AOC-Vin tranquille 100 % Pinot Noir 12 %

VINIFICATION / ÉLEVAGE :

Issu d'une vinification « à la bourguignonne » de raisins en sur-maturité et sélectionnés pour leur concentration.

ACCORD METS / VIN :

A servir en accompagnement de charcuteries fines, civet de lapin ou filets mignon de porc !