



CHAMPAGNE  
**CHARLES CLÉMENT**  
*Colombé Le Sec*

**TRADITION BRUT**



**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 :**

50 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier  
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 3,5 ans avant dégorgement. Dosage de 9 g/l

**VOLUME ANNUEL :**

10 000 bouteilles par an

**DÉGUSTATION :**

Une robe brillante de couleur jaune avec des reflets dorés. L'effervescence est soutenue avec de fines bulles et un cordon bien présent. Le nez est marqué par la présence de fleurs blanches, d'aubépine. Quelques notes épicées et d'agrumes apportent une complexité supplémentaire. En bouche, l'attaque est franche avec un volume qui fait penser à la meringue et qui donne une sensation croustillante. La finale est sur la fraîcheur avec des arômes d'agrumes et de citron confit.

**ACCORD METS / VIN :**

L'équilibre et l'harmonie de ce Champagne en feront un compagnon idéal de vos apéritifs, mais il pourra aussi vous accompagner sur des plats légers, des viandes blanches ou des quenelles de brochet.

**TEMPÉRATURE CONSOMMATION : 8°C**

**GARDE :**

2 ans maximum conseillé

**CONTENANTS :**

existe en 37,5 cl, 75 cl, magnum, jéroboam

MÉDAILLE D'OR AU CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS 2016

