



CHAMPAGNE
CHARLES CLÉMENT
Colombé Le Sec

BLANC DE BLANCS



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 % Chardonnay

Dont 20 % 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 :

10 000 bouteilles par an.

DÉGUSTATION :

Belle robe jaune clair avec quelques reflets vert. Le nez révèle des arômes citronnés, de pâtes de fruits avec des notes légèrement grillés. En bouche se développent toute la gamme des agrumes, pamplemousse, citron vert, soutenue par une belle effervescence. Champagne avec beaucoup de finesse, léger, frais et aérien.

ACCORD METS / VIN :

Champagne à réserver pour vos mets les plus raffinés, poissons à chair fine ou un carpaccio de St Jacques. Il pourra accompagner aussi vos crustacés.

TEMPÉRATURE CONSOMMATION : 8°C

GARDE :

2 ans maximum conseillé

CONTENANTS :

Uniquement en bouteille 75 cl.