



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

MILLESIME 2007 NATURA



**MILLESIME 2007 « NATURA »**

**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 2007  
42 % Chardonnay, 36 % de Pinot Noir et 22 % de Pinot Meunier

**VENDANGE** : Manuelle en caisses traditionnelles de 40 kg

**VINIFICATION** : Vinification en cuves inox thermorégulées . Fermentation malolactique. Vieillesse sur lies de 10 ans avant dégorgement. **Dosage de 0 g/l**

**VOLUME ANNUEL** : Dépend de la qualité du millésime  
1 891 bouteilles par la récolte 2007

**DÉGUSTATION** : Sa robe or brillante met en évidence un long vieillissement en bouteille. Au nez, on retrouve des arômes de pain d'épice, de meringue, de caramel et de fruits confits. La bouche laisse s'exprimer tous les arômes et développe une belle harmonie. La finale longue et expressive, finie sur de fines notes grillées et épicées.

**ACCORD METS/VIN** : Ce champagne millésimé et racé harmonisera votre repas, il sublimerà vos toasts et raviolis aux Saint-Jacques, accompagnera vos poissons tels que le Saint-Pierre ou encore votre filet de turbo et sera merveilleux avec le fromage comme le Langres ou le Chaource

**TEMPÉRATURE** : 8 à 10°C

**GARDE** : 2 ans maximum conseillé

**CONTENANTS** : Uniquement en bouteille 75 cl