



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

TRADITION DEMI-SEC



**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 :**

69% de Pinot Noir dont 37 % de vin de réserve, 16 % de Pinot Meunier et 15 % de Chardonnay dont 3 % de vin de réserve.

**VENDANGE :**

manuelle en caisses traditionnelles de 40 kg

**VINIFICATION / ÉLEVAGE :**

Fermentation alcoolique et Malo lactique s'effectuent en cuves inox thermo régulées dans la pure tradition Champenoise ! Le vieillissement sur lies s'effectue dans nos celliers durant un minimum de 3 ans.

Les bouteilles sont remuées automatiquement à l'aide de gyropalette afin d'évacuer la lie. Dosage : 35g/l

**VOLUME ANNUEL :**

10 000 bouteilles par an

**DÉGUSTATION :**

La robe est jaune dorée avec de légers reflets verts, le nez puissant dévoile des arômes de fruits secs, d'agrumes confits évoluant vers des touches d'abricot sec et de coing.

**ACCORD METS / VIN :**

Notre demi-sec accompagnera majestueusement vos desserts ou un foie gras de canard !

Osez le servir en accompagnement d'un fromage de Brie bien fait...

**TEMPÉRATURE CONSOMMATION : 8°C**

**GARDE :**

2 ans en position horizontale, à l'abri de la lumière et à une température constante.

**CONTENANTS :**

Uniquement en bouteille 75 cl.