



CHAMPAGNE

Veuve Clémence

Un champagne d'exception, pur, parfaitement équilibré entre effervescence et corps

Robe : jaune dorée assez intense

Nez : intrigant, iodé, fumé, sous bois, marin et terrien

Bouche : aérienne, tendre, tactile, grande qualité de l'acidité et de l'effervescence

Finale : tendre et très longue, saline

Température de service : entre 8 et 10°C

Potentiel : jusqu'à 10 ans

Verrerie : grande flûte

PERE ET FILS DEPUIS 1872

BLANC DE BLANCS GRAND CRU	CLÉMENCE BRUT
Cépage	Chardonnay
Terroir : Côte des Blancs	Côteaux
Sol	Craie
Dosage	8 grammes

Elaboration traditionnelle en cuve inox, vieilles vignes

Arômes: une discrétion minérale dûe aux algues marines et agrumes qui lui donnent une texture chaleureuse.

ÉLABORÉ PAR LAUNOIS PÈRE & FILS, LE MESNIL-SUR-OGER - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE-PRODUCT OF FRANCE • RM-22843-01 • CONTIENT DES SULFITES






12% Vol.

750 ML

