

Charles Clément Colombè le Sec
CHAMPAGNE
BLANC DE NOIR BRUT
CHAMPAGNE AOC

VINO CHAMPAGNE

VINO
CHAMPAGNE



VITIGNO	Pinot Nero 100%
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Champenoise
ALCOOL	12%
ZONA VITIGNI	Colombé-le-Sec, Colombé-la-Fosse e Saulcy
AFFINAMENTO	
SPUMA PERLAGE	Fine e persistente.
COLORE	Giallo dorato brillante.
NASO	Complesso con note di agrumi e frutta esotica, del tutto atipico per un Pinot Nero.
PALATO	Il palato fresco ma di corpo.
ABBINAMENTI	La freschezza di questo Champagne permetterà di servirlo come aperitivo, pesce o carni bianche, ma anche su un dessert a base di frutta