

Charles Clément Colombè le Sec  
**CHAMPAGNE**  
**BRUT MILLESIME**

CHAMPAGNE AOC

VINO CHAMPAGNE

VINO  
CHAMPAGNE



**VITIGNO** Pinot Nero 20% ,  
Chardonnay 60% , Pinot  
Meunier 20% di singola  
annata.

**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** Al naso troveremo aromi  
di agrumi canditi, mela  
caramellata, note di frutta  
secca, nocciola.

**PALATO** Un vino complesso ma  
stupendamente bilanciato.

**ABBINAMENTI** Vino raro da gustare con gli  
amici. La sua complessità gli  
permetterà di per accompagna-  
re la carne rossa come  
le tagliate di manzo.