

Charles Clément Colombè le Sec
CHAMPAGNE
CUVE'E TRADITION

CHAMPAGNE AOC

VINO CHAMPAGNE

VINO
CHAMPAGNE



VITIGNO Pinot Nero 50% ,
Chardonnay 30% ,
Pinot Meunier 20%

METODO SPUMANTIZZAZIONE Metodo Champenoise

ALCOOL 12%

ZONA VITIGNI Colombè-le-Sec,
Colombè-la-Fosse
e Saulcy

AFFINAMENTO

SPUMA PERLAGE Fine e persistente.

COLORE Giallo brillante
con riflessi dorati.

NASO Il naso è caratterizzato
dalla presenza di fiori
bianchi, biancospino.
Alcune note speziate e
agrumate apportano
ulteriore complessità.

PALATO Equilibrato e armonico.

ABBINAMENTI L'equilibrio e l'armonia
di questo Champagne lo
renderanno un
compagno ideale per i
tuoi antipasti, ma può
accompagnarti anche
nei piatti carni leggere o
pasta con sughi leggeri.