

Charles Clément Colombè le Sec

# CHAMPAGNE CUVÉE SPECIALE BRUT

CHAMPAGNE AOC

VINO CHAMPAGNE

VINO  
CHAMPAGNE



**VITIGNO** Pinot Nero 30% ,  
Chardonnay 70% il 25%  
da riserve speciali.

**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** Aromi di melone e frutti  
bianchi (pera) esaltati da  
un tocco speziato.

**PALATO** Il palato strutturato e  
carnoso porta equilibrio  
e freschezza a questo  
vino pregiato.

**ABBINAMENTI** Questa Cuvée di alta  
classe, si sposerà bene  
con piatti speziati e  
agrumati. Sorprendente  
anche con piatti a base  
di fondute e funghi.