

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.