



BRUT CUVÉE SAINT CLÉMENT MILLÉSIME

20% Pinot Meunier - 40% Pinot Noir - 40% Chardonnay

Aspect visuel : festival de bulles, belle limpidité, une couleur de jaune citron, reflets argentés.

Aspect olfactif : fraîcheur aromatique : citron , mandarine et pamplemousse, quelques notes florales de pivoines , pensées et acacia .Un nez d'une belle puissance aromatique et d'une grande féminité.

Aspect gustatif : bouche nette, franche et croquante. Fruits frais poire et cerise et quelques notes de pâtisseries, brioche et vanille bourbon, sensation onctueuse et légèrement miellées. Balance sucre /acide est très judicieuse, la bouche est vive et l'apport des 3 cépages offre une finale persistante.

Accord mets et vins : madeleine tiède au miel, cassolette de langoustines, fricassée de Pintade à la crème de moule.

60 mois en cave avant dégorgement

Alcool : 12.00% alc/vol

Acidité: 4.1 g/l

Ph:3.05

Dosage: 8.00 g/l