

# CUVÉE CLÉMENTINE

Brut Blanc de Blancs

Un Blanc de blancs atypique issu des terres argilo-calcaire de la vallée de la Marne.

Notre Cuvée Clémentine dévoile une mousse discrète au service, un fin chapelet de bulles, et le tout soutenu par une robe jaune pâle au reflet d'or.

Une véritable vinosité de dégage au nez pour ce Champagne de gastronome qui montre une belle maturité par des notes de fruits secs et d'amandes grillées, une complexité aromatique qui explose en bouche toute en richesse.

C'est la promesse d'un Champagne d'Excellence pour vos mets les plus fins ...



100% Chardonnay  
Méthode Millésimée

Bouteille : 75 cl  
Dosage : 0,6 g/l  
Temps en cave : 48 mois  
Production : 5000 p/an  
Région : Vallée de la Marne  
Degré : 12% vol



CHAMPAGNE PAUL HAZARD  
5 place Gaucher  
51700 Châtillon sur Marne

E-mail : earllafontinette@orange.fr - Tél : 03 26 51 46 09  
Frédéric HAZARD : 06 26 15 55 76 - Philippe HAZARD : 06 24 83 75 40