

# *Champagne François Secondé*

## **CHAMPAGNE BRUT " CUVÉE CLAVIER "**

Cru : Montagne de Reims

Age moyen des parcelles : 42 ans

Situation des parcelles : Montagne de Reims

Proportions des cépages : 2/3 Chardonnay - 1/3 Pinots noirs

Vinification en cuves avec fermentation malolactique

Repos en cave : 24 mois

Remuage manuel

Dosage au dégorgement : 8g/l

Personnalité du vin : une palette aromatique complexe, dominée par les agrumes et légèrement beurrée caractérise ce champagne ample, fin et élégant, qui pourra accompagner un repas.

Médaille d'or au concours mondial bruxelles 2010

Médaille d'Argent Vinalies Internationales 2017

