CC-CHAMPAGNE

Ambassadeur de Charles Clément

Ambassadeur de Charles Clément

Es sind manchmal die Kleinen Dinge, die den grossen Unterschied im Leben machen.
Wir, dass CC Champagne Team, sind in den letzen Jahrzehnten sowohl privat als auch geschäftlich oftmals um den Globus geflogen, mit dem Privileg die feinsten kulinarischen Besonderheiten unsere wunderbaren Welt zu erfahren. Doch dann trafen wir einen guten Freund in der Champagne in einem heimeligen Ort Namens Colombe le Sec. Die Passion der Menschen vor Ort, die sich seit Jahrzehnten die Aufgabe gestellt haben, einen der besten Champagner der Region herzustellen... und der erste Schluck dieses exquisiten Getränkes hat uns umgehend davon überzeugt: Charles Clement darf nicht mehr das streng limitierte und exclusive Geheimnis dieser Region bleiben. Wir müssen es mit Euch teilen; einem erlauchten Kreis von Freunden des CC-Champagners.

Wir freuen uns auf Dich!

GESCHICHTE - Champagne Charles Clément

Das Weingut wurde am 29. September 1956 von 22 Winzern auf einer Fläche von 18ha, verteilt auf Colombé-le-Sec, Colombé-la-Fosse und Saulcy gegründet. Nach kurzer Zeit kamen Winzer aus den Gemeinden Rouvres-les-Vignes und Lignol-le-Château hinzu.
Mit diesem Zusammenschluss der Anbauflächen kamen die ersten Flaschen "Champagne de Charles Clément" 1972 auf den Markt.
71km von Troyes, 8km von Bar sur Aube und 8 km von Colombey-les-deux-Eglises entfernt, hat die Gemeinde „Le Sec" 154 Einwohner und umfasst 878 ha.
Das Dorf wird auch „Colombé le Cellier" (Gemeinden der Keller) genannt, das weist auf das Vorhandensein eines wichtigen Kellers der Abtei von Clairvaux hin.

Auf dem Gemeindegebiet verläuft eine sogenannte Römerstraße, die Bar-sur-Aube mit Vignory in der Haute Marne verbindet.

TERROIR

Der Champagner CHARLES CLÉMENT stammt aus einem tonalkalkhaltigen Boden. Die Trauben profitieren von dem hochwertige Boden und den lange Sonnenstunden. Im Ergebnis ein robuster Saft, der kräftige Aromen mit einem subtilen, sehr frischen und sehr holzigen Duft von leicht reifen Früchten frei setzt.
Die Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay werden auf 120 Hektar angebaut. Eine solche Präsenz und eine solche Vielfalt machen es möglich, die subtilsten und optimalsten Qualitätsmischungen zu realisieren. Entdecke bei jedem Schluck des Champagners die Region, ihre Dörfer und Traditionen, die Leidenschaft und Kultur unserer südlichen Champagne.

Die Jahrhundert alte Tradition, die Techniken und die Formen des Anbaus machen ihn zu dem, was er ist – zu etwas ganz Besonderem.

TRADITION BRUT

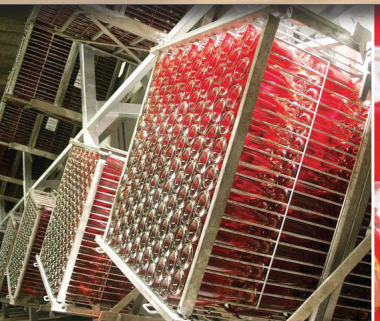
Unser TRADITION BRUT besticht durch seine leuchtend gelbe Farbe, durchzogen mit goldenen Reflexen. Die äußerst grazile und dennoch präsente Perlage charakterisiert diesen einzigartigen Champagner. Der Pinot Noir verleiht ihm seinen exquisiten Körper und seine aufregende Intensität, der Pinot Meunier macht ihn weich, ausbalanciert und fruchtig. Der Chardonnay wiederum sorgt für Eleganz, Finesse und Frische.

Arrangement

50% Pinot Noir
30% Chardonnay
20% Pinot Meunier
verfeinert mit 30 % Reserve-Wein

Füllmengen

Demi 0,375 Liter (Karton/6 Flaschen)
Imperial 0,75 Liter (Karton/6 Flaschen)
Magnum 1,5 Liter in Geschenkbox
Jéroboam 3,0 Liter in edler Holzkiste
Methusalem 6,0 Liter in edler Holzkiste



ROSÉ CUVÉE

Dieser sehr besondere Rosé erwärmt des Betrachters Herz durch das wundersam anmutende Rosa. Der im Ansatz doch so erfrischende Geschmack wird harmonisch durch Aromen von Mandel, Süßigkeiten und einen Hauch von roten Beerenfrüchten ergänzt. Der geschmeidige und großzügige Gaumen bringt Rundheit ohne übermäßige Vinosität, während im Abgang die für Charles Clément Champagner so berühmte grazile Perlage den Genießer zum nächsten Schluck verleitet. Hergestellt aus erlesendem Pinot Noir ist dieser ROSÉ ein Hochgenuss – und immer als Geschenk für sehr gute Freunde angemessen.

Arrangement

100 % Pinot Noir
verfeinert mit 30 % Reserve-Wein davon
12 % Champenois-Rotwein

Füllmenge

Imperial 0,75 Liter (Karton/6 Flaschen)

CC-Champagne
www.cc-champagne.com
hello@cc-champagne.com
Neuenkirchener Str. 127 | 48282 Emsdetten