

# KLEPKA SAUSSE

## CHAMPAGNE

## Comte de Chermont

Grand Cru

Millésime 2012

### Composition

61% Pinot noir / 39 % Chardonnay

Vinification en cuve inox

Vieillessement sur lies : 7 ans

Le nez s'ouvre sur des notes crémeuses d'amandes grillées, d'abricot et de citron confit.

L'attaque soyeuse, toute en finesse par l'apport du Chardonnay, arrive rapidement sur une bouche pleine de rondeur amenant le gourmand des grands crus de pinot Noir.

Une subtile persistance en finale.

Gourmandise et élégance, pour la mise en valeur d'un millésime d'exception.

### Dosage

7 g/l

### Suggestions harmoniques

- Bar au fumet de coquillages, fins poireaux et girolles poêlées
- Risotto de légumes au parmesan
- Suprême de volaille, purée de courge et sauté d'épinard
- Ravioles de paleron de boeuf
- Côtelettes d'agneau grillées, sauce au romarin et miel
- Mitonné de veau, fricassée de morilles et pâtes aux herbes
- Chèvre chaud, poire rôtie, vinaigrette aux noix et miel

### Récompenses

Médaille d'argent Vinalies internationales 2017

Médaille d'or concours international Gilbert & Gaillard 2017



[www.champagne-klepka.com](http://www.champagne-klepka.com)

+33 (0)6.08.51.90.79 – [laurentklepka@gmail.com](mailto:laurentklepka@gmail.com)

2 rue des gouttes d'or - OGER

51190 BLANCS-COTEAUX

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION