

## POL CLÉMENT BLANC DE BLANCS BRUT

VALE DO LOIRE · FRANÇA

A CFGV (Compagnie Française des Grands Vins) foi fundada em 1909 por Eugène Charvat, o criador do método de elaboração de vinhos espumantes que leva seu nome, o Método Charvat.



### CATEGORIA

Vin Mousseux (Espumante)

### TIPO

Blanc de Blancs SUB-TIPO: Brut

### PRODUTOR

Compagnie Française des  
Grands Vins (CFGV)

### REGIÃO

Vale do Loire

### UVAS

Chenin, Sauvignon Blanc e Ugni  
Blanc

TEOR  
ALCOÓLICO  
11%

PH  
3,6 ÁÇUCAR  
RES.: 12 g/L

SERVIÇO  
6 °C - 8 °C

DISPONÍVEL  
750ml

### HARMONIZAÇÃO

perfeito como aperitivo, com  
entradas ou acompanhando  
refeições a base de frutos do  
mar ou carnes brancas.

### VINIFICAÇÃO

◆ Método Charvat

### NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo claro, com borbulhas finas e persistentes

**Aroma.** delicado aroma de frutas e flores brancas, com  
nuances de pão tostado e frutas secas

**Sabor.** elegante, com alto frescor, conferido pela sua  
equilibrada acidez. As notas cítricas e frutadas realçam  
o final persistente. Um espumante leve, fácil de beber e  
agradar.