



# CHAMPAGNE BERNARD CLOUET



## Champagne

*Nature  
by Agathe*

## Notre maison

"Une famille de vignerons passionnés depuis 1829."

Laurent et Stéphanie, son épouse, sont désormais responsables de perpétuer l'héritage de leurs ancêtres. Ensemble, ils modernisent et développent l'exploitation tout en maintenant un niveau d'exigence et de qualité élevé. L'histoire de la Maison Bernard Clouet se poursuit avec l'implication d'Agathe, leur fille, qui collabore avec ses parents depuis cinq ans. Elle sait pouvoir compter sur la bienveillance de son père pour lui transmettre un savoir-faire précieux mêlant Tradition et Modernité, afin d'enrichir son expérience professionnelle."

Nous sommes HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis 3 ans.

## Données techniques

Cette cuvée est créée en assemblant 70% de Chardonnay et 30% de Meunier. En outre, une fermentation malolactique est effectuée. Au moment du dégorgement, nous faisons un dosage Brut Nature soit 0 gr/L.

## Nous contacter



0326580113



cbclouet@gmail.com



14 Rue Millesime,  
51700 Villers Sous Chatillon



@cbclouet



Champagne Bernard Clouet