

CHAMPAGNE

BRUT TRADITION

DESCRIPTIF : Ce champagne blanc est composé de 70% de pinot noir et 30% de chardonnay. La multiplicité de nos parcelles explique la richesse et la convivialité de ce champagne. Très fruité, équilibré, élégant, à la robe jaune pâle aux reflets dorés, ce champagne est issu de l'assemblage de plusieurs millésimes. On y trouve une multitude de fruits frais, des fruits rouges, fraises, framboises et quelques notes de fruits jaunes tels la pêche et la mirabelle.

La mise en bouche est désaltérante et gourmande avec une reprise des fruits au nez.

Idéal à l'apéritif, avec des crustacés ou en accompagnement d'un foie gras.

AOP : CHAMPAGNE

CATEGORIE : EFFERVESCENT BLANC

DENOMINATION : BRUT TRADITION

DOSAGE : BRUT (10 G DE SUCRE/LITRE)

CEPAGES : 70% PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY

TERROIR : VIGNOBLE PLANTE SUR UN SOL ARGILO-CALCAIRE.

VINIFICATION : EN CUVE INOX POUR UNE LONGUE CONSERVATION. ASSEMBLAGE DE VINS DE L'ANNEE ET DE VINS DE RESERVE. 24 A 36 MOIS DE VIEILLISSEMENT EN CAVE.

ALCOOL : 12 %

CONTENANT : CUVÉE PROPOSÉE EN DEMI-BOUTEILLE 37.50 CL, EN BOUTEILLE 75 CL, EN MAGNUM 150 CL , EN JEROBOAM 300 CL.