
CHAMPAGNE TRADITION BRUT

Blanc de noirs

ÉLABORATION

CÉPAGE :

100% Pinot Noir

ASSEMBLAGE :

70 % de vins issus de la vendange et 30 % de vins de réserve

TERROIR :

Le vignoble d'un âge moyen de 25 ans s'étend sur environ 12 hectares sur des parcelles bien exposées et extrêmement calcaires où le Pinot Noir trouve sa plus belle expression et permet de produire des vins aromatiques et très élégants. Culture raisonnée (certification HVE)

DEGRÉ :

12°

VINIFICATION :

Cueillette à la main uniquement, pressoirs mécaniques à faible pression, fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, pas de fermentation malolactique

VIEILLISSEMENT :

3 ans minimum sur lies

Dosage : 9 gr/l

6 mois minimum de délai entre le dégorgement et la vente

DÉGUSTATION

OUIL :

Couleur dorée, fines bulles

NEZ :

Fruité, expressif

BOUCHE :

Belle alliance entre finesse et structure, rond et fruité, longue persistance, très bon équilibre

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Entre 7°C et 9°C

ACCORDS METS ET VINS :

Idéal à l'apéritif



* Disponible en demies, magnums et jéroboams
(autres contenants sur commande)