



LA GRANDE TRADITION – LA VIVACITÉ FRUITÉE –

Assemblage : 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Meunier & 1/3 Pinot Noir
Elevage en cuve et en tonneau pendant 1 an
Vieillessement sur lies sous verre pendant 3 ans
Dosage : 7,9 gr/litre

Teinte jaune et or pâle avec une belle effervescence qui marque l'identité de ce Champagne.

Le premier nez se montre fruité, évoquant des notes de pêche, de pomme chaude, de poire, d'amande, avec un parfum de chèvrefeuille et un accent épicé de cumin. L'aération du Champagne permet de révéler des notes de cerise bigarreau, d'ananas rôti, d'abricot, de citron, de rose capiteuse, de pivoine.

Le Champagne développe en bouche une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité de pomelo et de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une double minéralité argilo-sableuse et calcaire qui confère de la franchise, du volume fruité, de l'envergure tactile, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. L'ensemble emplît le palais avec de la vinosité et de la mâche puis s'élançait vers une finale plus fraîche qui offre un retour aromatique gourmand.

La cuvée Brut Tradition est un Champagne riche et gourmand, adapté à vos dégustations conviviales. Ce subtil assemblage des trois cépages est représentatif de la variété de nos terroirs.

Conseils de dégustation : à partir d'une température de 9°C, dans un verre élancé et galbé qui permettra de mettre en valeur le Champagne, jusqu'à une température de 15°C

Accords mets & vin : apéritif, Toast de foie gras et émincé d'oignon rouge confit, filet de caille grillée, carotte, poids gourmands

