

Le Tradition Sec



[Composition] Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Composition

[Origine] La Grande Montagne de Reims
Origin

[Dosage] Sec 23 g/l de sucre
Sugar

[Vieillessement] 5 ans
Ageing

LA GRANDE TRADITION SEC

La Grande tradition SEC est l'assemblage emblématique de la Maison Fagot.

Elle est composée de 3 cépages nobles de la Champagne. Le Pinot Noir pour sa structure, le Chardonnay pour sa fraîcheur et le Pinot Meunier pour son fruité et sa minéralité.

Les parcelles sélectionnées pour cette cuvée se situent sur la Grande Montagne de Reims. Ce mariage confère au vin une harmonie.

La robe est dorée aux reflets argentés, accompagnée de bulles fines et vives.

Le nez ce gourmand et généreux. Une élégance légèrement sucrée est accompagnée d'arômes d'abricots confits, de crèmes pâtisseries et d'agrumes confits. Après quelques minutes d'aération, de douces notes de miel et de viennoiseries, à peine torréfiés, expriment la maturité de ce Champagne vieillit 5 ans sur lattes.

Ce vin est doux, rond, profond et équilibré en bouche. L'attaque est franche accompagnée d'arômes de fleurs blanches, d'agrumes sucrés, de pêches confites, suivie d'une saveur briochée. Des notes miellées se dessinent en fin de bouche.

Ce Champagne s'apprécie en apéritif ou en accompagnement autour d'un foie gras et de son confit de figues.



The Grande Tradition SEC is the emblematic blend of the Maison Fagot.

It is composed of 3 noble grape varieties of Champagne. Pinot Noir for its structure, Chardonnay for its freshness and Pinot Meunier for its fruitiness and minerality.

The parcels selected for this cuvée are located on the Grande Montagne de Reims. This marriage gives the wine a harmony.

The robe is golden with silver reflections, accompanied by fine and lively bubbles.

The nose is greedy and generous. A slightly sweet elegance is accompanied by aromas of candied apricots, custard and candied citrus. After a few minutes of aeration, soft notes of honey and pastries, barely roasted, express the maturity of this Champagne aged 5 years on laths.

This wine is soft, round, deep and balanced in the mouth. The attack is frank with aromas of white flowers, sweet citrus fruits, candied peaches, followed by a brioche flavor. Honey notes appear at the end of the mouth.

This Champagne can be enjoyed as an aperitif or as an accompaniment to foie gras and its fig confit.