

BRUT TRADITION

Cette Cuvée vous est présentée dans une bouteille stylée aux armes de la Champagne. Vin puissant et complexe enrichi par l'apport de vins de réserve et un vieillissement de 4 années en cave.

Cépages 80 % Pinot noir, 20 % Chardonnay

Terroirs Argilo-calcaires

Vinification Première fermentation en cuve inox

Dosage 9 gr/l

A l'œil Une belle robe jaune or avec une brillance parfaite. Une vive effervescence forme une collerette de mousse blanche et crémeuse.

Au nez Un premier nez fruité et aromatique. Des arômes de fruits à noyau (prune), de fleurs séchées et de zeste d'orange. A l'aération, des notes de résine de pin et de café grillé. En finale, une touche de caramel.

En bouche La bouche est ronde avec un beau rappel de fruits frais. La finale est longue et gourmande.

Dégustation et service Un Champagne d'apéritif ou en accompagnement de volailles, noix de veau ou filet mignon.

Distinction Une étoile au Guide Hachette 2022.
Une étoile au Guide Hachette 2013.
Sélection au Guide Hachette 2015.
Decanter 2018 – Médaille de Bronze

