

Brut Tradition

La tradition familiale à l'état pur.

De bouche fraîche et complexe avec un train de bulle intense, les trois cépages assemblés, Pinot Noir, Meunier et Chardonnay en font un champagne pour toutes les occasions.



Assemblage 2020

Cépages	26% Pinot Noir 56% Meunier 18% Chardonnay
Vin de réserve	44%
Dosage	7,2 g/L

Dégustation

D'un or joaillier au jolis reflets bronze, en lien avec l'assemblage à dominante Meunier, le nez est généreux. Un fruit éclatant au profil de pêches blanches, d'abricot avec un zeste d'agrumes.

Entre le croquant pâtissier et la chair du fruit, la gourmandise se fait sentir en bouche.

Service

A l'apéritif ou à table, ce champagne est idéal en toute occasion.

Servir à 8°C

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

