

Cuvée Brut Tradition

Distinctions :
Guide Hachette 2006, 2007



Assemblage :

100% Pinot, dont 50% de vins de réserve.

Dosage :

12g/l, liqueur élaborée en cuvée de Chardonnay.

Existe également en demi-sec

Elaboration :

Culture Raisonnée. Vendanges manuelles.

Soutirage naturel en 36 heures.

Fermentation en cuve inox thermo-régulé.

Fermentation Malolactique.

Bouchon technologique : Dynamique +.

15 mois minimum sur latte.

Conditionnement :

Bouteille (75cl) et demi-bouteille (37,5cl).

Dégustation :

Une robe soutenue or paille.

Nez fruité sur un registre fruits secs.

Amande grillée, sur un champagne corpulent, puissant et charnu.

Une expression typique et harmonieuse du Pinot Noir qui se finit joliment sur le fruit.

Accords mets et vins :

Un Champagne idéal à tous moments.