



Champagne *Tradition Blanc de Noirs - Brut*

Assemblage :

Le Brut Tradition est une cuvée « Blanc de Noirs » élaborée uniquement à partir de Pinot Noir.

Des vins de l'année (2019) et des vins de réserve (50%) composent ce Brut sans année.

Terroir :

Ecueil, village de la Montagne de Reims classé en 1er cru. Parcelles en coteaux et mi-coteaux sur des sols sableux et argilo-calcaires.

Vinification :

Les raisins, récoltés manuellement, sont écrasés dans un pressoir pneumatique. Les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent en cuves inox thermo-régulées.

Vieillessement :

Après l'assemblage et la mise en bouteille, nous conservons dans nos caves les vins durant deux années minimum. Après la prise de mousse, la période d'élevage apporte au Champagne sa finesse et sa complexité aromatique.

Après dosage lors du dégorgement, le Champagne Brut tradition titre 7g/l.

Notes de dégustation :

Œil : robe jaune pâle.

Nez : des notes de réglisse, de fruits jaunes et d'agrumes.

Bouche : la mise en bouche est franche et fruitée. La bulle fine se marie à une palette complexe de fruits secs, de pêche et de brioche.

Le Champagne Brut Tradition servi à une température de 7 à 10°C se déguste à l'apéritif mais peut également accompagner entrées, poissons et viandes légères.