

CUVEE BRUT TRADITION

Caractères de la cuvée

Crus entrant dans sa composition : *1^{er} cru*

Cuvée issue d'une seule parcelle : Oui Non

Age moyen des parcelles : *25 ans*

Situation des parcelles :

- Vallée de la Marne
- Montagne de Reims
- Côte des Blancs
- Côte des Bar

Proportion des cépages assemblés :

- 95 % de *chardonnay*
- % de *meunier*
- 5 % de *pinot noir*
- % de vins de réserve

Année(s) de récolte : *2011 + 20% vins de réserve*

Particularités de vinification :

- cuves
- avec fermentation malolactique
- sans fermentation malolactique

- fûts
- foudres
- neufs
- vieux

Tirage sous liège : Oui Non

Filtration : Oui Non

Dosage : *8 g/litre*

Temps de repos en cave : *2 années minimum*

Personnalité du vin, commentaires de dégustation (œil, nez, bouche) :

Mousse blanche et fine, teinte jaune clair.

Arômes délicats de fleur de tilleul avec d'intenses notes d'agrumes (citron, pamplemousse).

En bouche, l'impression 'agrumes frais' se développe franchement.

Conseil de dégustation (occasions, mets, température) :

Champagne d'apéritif.

Peut également accompagner les produits de la mer (poissons, crustacés, huîtres)

