

# CHAMPAGNE



## CUVEE TRADITION BRUT, Blanc de Noirs FRAIS, ELEGANT, HARMONIEUX



### ELABORATION :

- Assemblage 100% Pinot Noir
- Elevage en Cuve Inox
- Fermentation Malo lactique
- Sur latte environ 15 mois
- Potentiel de garde : à boire des maintenant
- Alcool : 12%
- Commentaires :
  - Blanc de Noirs
  - Vieillessement en cave voutée sur lattes environ 3 ans
  - Dégorgé, dosage à 11 gr/l Brut et 30gr/l Demi Sec



### DEGUSTATION :

- **Œil** : Couleur dorée, vive, reflets or
- **Nez** : Élégant, franc, arômes de fleurs, arômes d'aubépine.
- **Bouche** : Franche, intense, souple, notes d'aubépine, généreuses notes de fruits frais, subtiles notes de pêche, tanins fins, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



### SERVICE :

- **Température de service** : Entre 5° et 8°
- **Accords mets et vins** : A vocation apéritive, Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons, Viandes blanches, Volailles

