

## TRADITION DEMI-SEC

*Souplesse et Générosité*



**Cépage** : 80% Pinot Meunier et 20% Pinot noir

**Crûs** : un assemblage de la totalité de nos crûs disponibles

**Vinification** : 1<sup>ère</sup> fermentation alcoolique uniquement en cuves thermorégulées suivie d'une fermentation malo-lactique puis assemblés avec des vins de réserves conservés en cuves à températures contrôlées

**Vieillessement** : assemblage de deux années de récolte

**Contenance disponible** : demi-bouteille et bouteille

**Particularités** : existe également en brut

**Dosage** : 35.2 g/L

**Dégustation :**

-  : robe or clair, bulles fines et fournies
-  : nez frais aux arômes d'oranges sanguines et de noisettes
-  : bouche ronde et généreuse avec une agréable sucrosité

**Accords Mets/Vins :**

Idéal en dessert (charlotte aux poires, tarte aux fraises) et pour tous les becs sucrés

