

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^{ère} 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
Demi-sec

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

