



## TRADITION BRUT

*Souplesse et Rondeur*



**Cépage :** à très grande majorité de Pinot Meunier

**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

**Viellissement :** assemblage de deux années de récolte et vieillissement de 18 à 24 mois

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

**Particularités :** existe également en demi-sec

**Dosage :** 7.5 g/L  
Brut

**Dégustation :**

- 👁️ : robe or clair, bulles fines et fournies
- 👃 : nez frais d'agrumes légèrement grillés et confits
- 👄 : bouche superbe et ronde avec une souplesse apéritive

**Accords Mets/Vins :**

Avec un plat de poissons, de charcuterie et une assiette norvégienne

**Références :**

- L'Epicurien 19 : "Harmonie et longueur."
- Femme Actuelle 18 : "souple, charmeur, compagnon idéal du repas."
- Decanter : 4\* « rich creamy, nose of floral apricot, fresh »
- Revue des Vins de France : « intense, nez évolué, souple, ample »
- Decanter World Wine Awards 2016 : Médaille de Bronze
- Grand prix d'excellence des Vinalies 2017.
- Guide Hachette 2018 : 1 étoile

