



Brut Tradition

Cette cuvée d'une teinte jaune aux reflets dorés présente une effervescence tout en finesse avec un joli cordon de mousse persistant.

Le premier nez est rempli de gourmandise. Les fruits d'été juteux (abricot et pêche) se développent vers des notes plus miellées.

Dans un second temps, des senteurs plus florales (aubépine) se dégagent.

La bouche est tout aussi généreuse. L'équilibre est total grâce à une fraîcheur plus présente en bouche. On retrouve cette tension pour une belle finale sur des notes acidulées (agrumes).

À déguster en toute occasion et à tous les moments du repas, de l'apéritif jusqu'au dessert.

Issu de l'assemblage des 3 cépages champenois

50% Pinot Noir

30% Chardonnay

20% Pinot Meunier

Dosage 7,5g