



## BRUT TRADITION

---

### Composition :

Cette cuvée est élevée en cave pendant environ 30 mois.

22% sont des vins de réserve.

Assemblage : 70% Pinot Noir et 30% Chardonnay

Dosage : 7 gr/l

Villages : Chigny-les-Roses, Mailly-Champagne, Verzy, Verzenay, Villers-Marmery.

### Dégustation :

A l'oeil : une robe aux jolis reflets or verts. L'effervescence, abondante, fine et rapide génère un beau cordon de bulles bien blanc.

Au nez : Le premier nez nous plonge dans un bouquet de fleurs et de végétaux. A ces parfums emprunts d'élégance et de fraîcheur viennent peu à peu s'ajouter des notes de céréales et d'agrumes.

Un nez fin et délicat sur la jeunesse et la tempérance.

En bouche : l'attaque est fraîche et harmonieuse, elle ouvre sur un vin à la colonne vertébrale acide et sans agressivité. L'effervescence renforce ce sentiment de fraîcheur et dynamise la dégustation tandis que le dosage légèrement perceptible joue les entremetteurs. On perçoit des arômes de guimauve et d'amande et une texture d'ensemble qui se rapproche de celle de la laine.

Cuvée incontournable de la Maison, la cuvée Tradition est idéale pour un apéritif entre amis.