

BRUT TRADITION 1<sup>ER</sup> CRU



B

## CHAMPAGNE *Brochet-Dolet*

### *Les informations techniques ...*

Vendange manuelle  
Raisins issus de communes classées 1<sup>er</sup> Cru  
Fermentation malo-lactique effectuée  
Vin élevé en cuves thermorégulées

Assemblage :  
80% Pinot noir  
10% Pinot Meunier  
10% Chardonnay

Degré alcoolique : 12%

Dosage en sucre : 9g/l

Vieillessement : minimum 2 ans sur lies en cave

Accord mets/vins : à l'apéritif, avec des poissons ou des viandes blanches

### *La dégustation ...*

Sur une belle mousse blanche au service et un fin cordon or blanc.

Une présence discrète au nez sur des notes de fleurs sèches (pivoine) et de fruits blancs (poire).

Une belle franchise en bouche, qui s'ouvre par des notes minérales (craie) et se poursuit sur le fruit tout en conservant une belle fraîcheur pour terminer sur une finale incisive et tranchée.