

BRUT TRADITION 1^{ER} CRU



CHAMPAGNE *Brochet-Dolet*

Les informations techniques ...

Vendange manuelle

Raisins issus de communes classées 1^{er} 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

Vieillissement : 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.