

Brut Tradition

La Cuvée Tradition "Brut": caractéristique de la maison par l'assemblage de ses trois cépages et de ses différents crus lui confère fruité, rondeur et finesse. Un Champagne souple et facile à déguster

Récoltes 2011,2012 et 2013

VIEILLISSEMENT : 36 mois minimum

APPARENCE

La robe est claire et d'un jaune brillant soutenu. On a une jolie limpidité qui laisse se dévoiler un beau ballet de fines bulles

Nez :

Nez agréable, arômes fruités.

Bouche :

La bouche est très fraîche avec une attaque franche et douce, suave et très harmonieuse, très agréable à l'apéritif.

Idéal pour les réceptions

Accords Mets / Vins :

Champagne à servir à tout moment de la journée.

LE MOT DU CHEF DE CAVES

Il vous accompagnera lors de vos moments festifs entre amis ou en famille.

La température idéale du Champagne est de 8° à 10° C.

