

BRUT TRADITION 1ER CRU

Finesse et fraîcheur



L'assemblage, 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay, donne un vin à la fois vif et aromatique.

Un beau brut, mûr et prêt à être consommé à l'apéritif.

ASSEMBLAGE	50% Chardonnay / 50% Pinot Noir
TERROIR	Vignes âgées de 35 ans en moyenne Sols calcaires 1er Cru, terroir d'Avenay Val d'Or
VINIFICATION	Vendanges manuelles Vinification en cuves d'acier émaillé Filtration légère à froid
VEILLISSEMENT	Maturation sur lies en cave : 2-3 ans Vieillessement sur lattes pendant un minimum de 24 mois
DOSAGE	6 g/l
ALCOOL %	12,5%



Oeil : La mousse est abondante et l'effervescence active produit un cordon de fines bulles contre le verre. La couleur est or brillant.
Le vin est limpide et brillant.



Bouche : L'attaque en bouche est souple et vive à la fois. Cette dualité se confirme avec un équilibre entre maturité et fraîcheur résiduelle.
La finale présente des notes de griotte à l'eau-de-vie.



Nez : Le premier nez exprime une belle maturité avec des arômes de fruits secs soulignés par une touche de biscuit. A l'aération, des notes de fruits jaunes où l'abricot domine. En finale, une touche de bonbon acidulé au citron.



Dégustation : Un brut qui séduira les amateurs de vins à parfaite maturité et conservant une agréable fraîcheur.

Température de service : 8°/9°.