



Une famille ... Un métier ... Une passion ...

Tradition Demi-sec

Cépages :

80 % Pinot Meunier
10 % Pinot Noir
10 % Chardonnay

2010 principalement, 2009

Histoire :

Ce vin est élaboré par nos soins dans la tradition champenoise, avec la typicité de notre région au niveau de l'assemblage. A la dégustation, il signe bien la marque de la maison.

Dégustation :

Vue : La couleur jaune or s'associe parfaitement avec ses magnifiques trains de bulles fines, intenses et régulières qui résultent d'une belle tenue de mousse.

Nez : L'effervescence de cette Cuvée Tradition Demi-sec nous livre une large palette aromatique. Des notes de fruits frais telles que la pêche, la pomme apparaissent avant de donner place à des arômes de fraise pour finir par de subtiles notes de zeste d'orange, clémentine.

Bouche : Après une attaque soyeuse, cette Cuvée Tradition Demi-sec libère une bouche gourmande et chaleureuse, nous retrouvons ces notes de pêche, de pomme, ainsi que d'abricot sec. D'une bouche gourmande et chaleureuse, cette Cuvée Tradition Demi-sec, nous emmène avec sa douceur sur des notes de pêche, de pomme. Avec sa longueur en bouche, le final est proche du sensuel.

Mets : Champagne d'événement, cette cuvée Tradition demi-sec apportera satisfaction à toutes les personnes appréciant la douceur. Prévu pour accompagner tout un repas, il trouve très bien sa place lors du dessert.

Bonne dégustation,

