

TRADITION - *Brut ou demi-sec*

« *Lorsque le savoir-faire devient une tradition* »



Cépages :

- **75% Chardonnay** – Villers-Marmery – Premier cru
- **25% Pinot noir** – Verzenay – Grand cru



Vinification : Vinification en cuve inox de 70 % de vins de l'année et 30 % de vins de réserve. Absence de fermentation malo-lactique.



Dosage : 9g de sucre par litre



Note de dégustation :

- **Robe** : Brillante, or pâle. Bulles fines et délicate. Collier de bulles persistant.
- **Nez** : Les arômes de pomme, de poire, d'abricot et de fleurs blanches, expressions émouvantes du chardonnay majoritaire, étreignent tendrement des arômes de tilleul et d'aubépine.
- **Bouche** : Vive et nette dès la mise en bouche, permise par la sélection rigoureuse de la cuvée, premiers jus plus purs, lors du doux pressurage des raisins. La bouche se révèle ensuite fruitée avec des arômes d'agrumes. Finale douce et minérale. Bonne longueur en bouche.



Accords mets-vins : A déguster à l'apéritif accompagnée de petites gougères, de feuilletés et de tuiles de parmesan. Mais également sur des entrées froides à base de crustacés et de coquillages, sur un filet de dorade en papillote relevée d'une garniture d'agrumes ou sur une raviole de Saint-Jacques.



Disponibilité : Bouteille (75 cl)

Garde : A déguster dès à présent ou à laisser vieillir 2 ou 3 ans en cave

Service : 10-12°C