TRADITION - PREMIER CRU -

TRADITION
- PREMIER CRU -

Assemblage : 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Vinification : Cuves inox thermo régulées

Dosage : 8 g/L (brut)

Vieillissement : 3 ans minimum en cave

Dégustation : L'effervescence active génère un cordon large et crémeux de fines bulles. La robe est d'un bel or à reflets verts. Le vin est limpide et brillant.

Le premier nez allie maturité et fraîcheur avec une belle élégance. A l'aération des notes délicatement grillées. En finale une touche d'épices sèches.

L'attaque en bouche est fraîche avec des notes d'agrumes. Dans un second temps se révèle la maturité avec une certaine plénitude. En finale, on note un retour du caractère légèrement acidulé qui maintient la sensation de fraîcheur.

Température de service : 7°C

Accords mets & Champagne : Canapés au saumon, risotto aux champignons, aile de raie sauce au beurre et aux câpres.

Blend : 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Vinification : Temperature-controlled stainless-steel vats

Dosage : 8 g/L (brut)

Aging : 3 years minimum in cellar

Tasting : The very lively effervescence builds a thick and creamy necklace of tiny bubbles. The wine is crystal clear and bright, with a lovely golden colour and green reflections.

The first nose elegantly balances ripeness and freshness. With aeration, the nose is seduced by delicate roasted notes while the finish offers a scent of dried spices.

The attack on the palate is fresh and citrusy. Later on, the wine evolves towards beautiful ripeness and opulence. The slightly tangy finish reminds of the attack and enhances the superb freshness.

Service conditions : 7°C

Champagne & food pairings : Salmon canapés, mushroom risotto, skate wings with caper butter sauce.