

Tradition



ASSEMBLAGE

- 70% de Pinot Meunier & 30% de Chardonnay
- Ce Champagne est élevé en Fût de Chêne.
- Afin qu'elle trouve son équilibre, cette cuvée vieillit dans nos caves pendant 20 mois.



DEGUSTATION

Robe dorée accompagnée d'un joli cordon de bulles fines.

Jolis arômes doux en fruits.

Découverte d'un goût fruité et boisé au palais. C'est un vin long et rond en bouche sur sa complexité et sa gourmandise.



ACCORD METS/VIN

A servir au cours d'un repas avec du caractère ou un fromage à pâte pressé. Ce Champagne peut aussi accompagner vos apéritifs.

Degré alcoolique : 12% vol
Température de dégustation : 8°C à 10°C
Dosage : 0.5 g/l



Tradition



ASSEMBLY

- 70% Pinot Meunier & 30% Chardonnay
- This Champagne is aged in oak barrels.
- In order to find its balance, this Champagne is aged in our cellars for 20 months.



TASTING

Golden colour with a nice string of fine bubbles.

Nice sweet fruit aromas.

A fruity and woody taste on the palate. A long and round wine with a complex and greedy taste.



FOOD/WINE PAIRING

To be served with a meal with character or a pressed cheese. This Champagne can also accompany your aperitifs.

Alcohol content : 12% vol
Tasting temperature : 8°C à 10°C
Dosage : 0.5 g/l

