

BRUT TRADITION

Terrain

Parcelles cultivées en coteaux et mi-coteaux.

Sols sableux et argilo-calcaires.

Âge moyen des vignes : 30 ans.

Vinification

Récoltés à la main, les raisins sont écrasés dans un pressoir à membrane. Les fermentations alcooliques et malactiques sont réalisées en cuves inox thermo-régulées.

Subtil assemblage des 3 cépages en parts égales, le **Brut Tradition** est vieilli en cave pendant 3 à 4 années sur lattes.

• **Vins de réserve** : 30%

• **Dosage** : 10 g/l

Dégustation

Œil : robe jaune dorée.

Nez : intense et fruité. La fraîcheur s'exprime par des arômes d'agrumes.

Bouche : la bouche est souple et équilibrée. Elle laisse percevoir des notes miellées et de fruits confits.

Accords mets / vins

Avec un carpaccio de bœuf ou de St Jacques avec un filet d'huile d'olives.

33%

Pinot Noir

33%

Meunier

33%

Chardonnay

