



## TRADITION PREMIER CRU

### Terroir

Issu de Dizy, Hautvillers, Cumières (Premiers Crus) et Aÿ (Grand Cru), communes de la Grande Vallée de la Marne.

Le sol est composé de craie et de limons.

Notre méthode de culture est certifiée H.V.E (Haute Valeur Environnementale).

### Elaboration

Elaboré avec le premier moût du pressoir : la Cuvée.

Assemblage 60% Chardonnay, 35% Pinot Noir et 5% Pinot Meunier. Il contient 20% de vin de Réserve.

Elevage sur lies pendant environ 30 mois, dont 8 mois en cuve inox thermo-régulée.

Dosage : Brut - 7 g/ L.



### Dégustation



Un jaune clair et lumineux avec des reflets or. Des bulles fines et une effervescence abondante.



Arômes d'agrumes pour ce vin frais avec des notes initiales de pamplemousse.



Frais, facile à boire, rond. Des notes de citrons et de fruits blancs, telle la poire.

### Conseils de M. Bernard

Un Champagne facile à boire, parfait entre amis, pour l'apéritif, les cocktails, les mariages ...

Un Champagne de convivialité par excellence pour toute occasion. Vin élégant, équilibré et plein de charme.

Température 9°C/10°C

Champagne



de A à Z !...

Disponible en bouteille (0.75cl) et en magnum (1.5 L)

