



CHAMPAGNE BERTRAND DOYARD



**Cuvée Tradition
« Passé & Présent »**

Style de Vin : Fruité
Région : Coteaux du Sézannais
Terroir : Vindey
Assemblage : 70 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir
Vendange : 2022
Minéralité : Argile
Vinification : Cuve inox
Dosage : 7g /L
Caractère : Fruité

DEGUSTATION

**Robe : Couleur jaune pâle soutenu, bulles fines et
collerette persistante, aspect lumineux et assez fluide**

**Nez : noisette grillée, pomme chaude, note de caramel au lait avec des
accents miellés**

**Bouche : souple et fraîche, effervescence crémeuse et fondue.
Matière fruitée pulpeuse et croquante soutenue par une
acidité citronnée
et de pomelos**

**Accords : Cailles farcies aux raisins, sauce en réduction de ratafia
Cantal affiné entre deux**



Champagne Bertrand DOYARD
7 Rue de la Tuilerie - 51120 VINDEY
Tél : 07 82 86 99 12 ou 06 81 74 48 90
champagne.doyard@orange.fr

