

Tradition

BRUT

Le mot du chef de cave

“ Cette cuvée pourrait se définir en une photographie de notre exploitation, où s'entremêlent 15 villages et 3 cépages. C'est la définition intrinsèque de l'assemblage champenois où le Meunier confère le côté fruité et la rondeur, le Pinot Noir le caractère et la structure et le Chardonnay la fraîcheur et la tension en fin de bouche.”

Laurent Hostomme

Dégustation



Robe jaune dorée aux reflets argentés
Effervescence fine et dynamique.



Notes florales (aubépine, jasmin).
Arômes fruités de banane et d'agrumes.
Notes minérales de pierre à fusil lors de l'aération.



L'attaque est aérienne sur des notes épicées de cannelle et de badiane.
Gourmandise de mandarine et touche de gingembre en finale.

Accord mets & Champagne

“Le champagne idéal pour chaque moment. Il sublime à merveille un apéritif, notamment avec un carpaccio de tomates et un toast de chèvre au thym frais.”

Caractéristiques techniques

Cépages

40% Chardonnay - 40 % Meunier - 20 % Pinot Noir

Terroirs

Côte des Blancs : Chouilly, Avize.

Vallée de la Marne : Boursault, Oeuilly, Fleury la Rivière, Dormans, Serzy, Faverolles, Coëmy.

Montagne de Reims : Chamery, Ecueil, Villedomange

Vinification

Fermentation alcoolique sous contrôle de température en cuve inox.

Pas de fermentation malolactique.

40 % de vin de réserve.

Vieillessement

24 mois sur lies.

Dosage

Brut - 9 gr/L

3 à 4 mois avant commercialisation

