

# TRADITION BRUT

*80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay.*

Is ook beschikbaar als Demi-Sec

## VITICULTUUR

- Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 30 jaar.
- Terroir: Aube, het meest zuidelijke deel van de Champagne. Ondergrond en bovenlaag klei, krijt, mergel en kalksteen.
- Hoogte: tussen 250 m en 320 m.
- Klimaat: landklimaat met een lichte zee invloed.
- Plantdichtheid: 8650 wijnstokken / ha.
- Opbrengst: ongeveer 10.500 kg / ha of 62 HI / ha.
- Wijnbouw: duurzame behandeling en beperkte bestrijding met fyto-sanitaire producten, handmatig uitbuigen (palissage) en regelmatig ploegen waardoor onze exploitatie HVE-niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) gecertificeerd is.
- Druivenpluk uitsluitend handmatig.

## VINIFICATIE

- Persen van de oogst in hele druiventrossen met behulp van pneumatische persen.
- Fermentatie, alcoholische en malolactische- / melkzuurgisting in thermisch geregelde roestvrijstalen vaten.
- Stille wijn samengesteld uit meerdere oogstjaren.
- Na botteling minimaal 24 maanden rijping sur lis.
- Dosage bij de dégorgement 9 g/l voor Brut, 33 g/l voor Demi-Sec.
- Verkoop van flessen minimaal 12 weken na de dégorgement.
- Serveer gekoeld maar niet ijskoud, 7 ° c.
- Beschikbaar in fles, dozen van 6 flessen.

## DEGUSTATIE

### KLEUR

Licht gouden kleur met prachtige, sprankelende reflecties. Een aanhoudend bruisend schuim dat de finesse van de bubbels naar voren brengt.

### AROMA

Levendig en expressief, roept vers fruit, witte perziken en citrusvruchten op. Een zeer heldere, levendige champagne die een prachtig licht mondgevoel belooft.



EERLIJK  
LEVENDIG

FRIS  
LICHT

### SMAAK

De aanzet is oprecht en complex met een soepele afdronk en volle fruitige aroma's die naar voren komen door de voornamelijk Pinot Noir assemblage. De structuur van deze champagne is verfrissend terwijl hij ook gourmand blijft, waardoor het de ideale metgezel is voor een apéritif dînatoire of een cocktail. Hij past ook goed bij vis.

