

CHAMPAGNE BRUT - TRADITION



Un brut raffiné, né d'un assemblage harmonieux entre les crus et les cépages qui le composent.

ASSEMBLAGE : 20 % de cépages Chardonnay, pour l'élégance et la finesse, 40 % de pinot noir, pour la rondeur et la structure et 40 % de Pinot Meunier pour le fruité .

CRUS : Lors de sa composition, 15 % à 35 % de vin de réserve sont utilisés pour préconiser d'une année sur l'autre la qualité et le style du Brut Tradition.

VEILLISSEMENT ET VINIFICATION : Chez Champagne Vincent Père & Fils le Brut Tradition sans année, vieillit en cave 24 mois minimum alors que la législation impose un vieillissement minimum de 15 mois

DÉGUSTATION :

Apparence : Couleur or pâle moiré, bulles fines et discrètes

Nez : Légèrement fruité à dominante subtile de fruits blancs : poire, pomme.

Bouche : Franche et équilibrée. Les arômes fruités s'expriment tout en fraîcheur sur une bonne longueur. Servir à 6 - 7°C.

ACCORDS METS & VINS :

Accompagne tous les mets. Idéal sur un eviande blanche, ou un blanquette de lotte aux champignons

LE MOT DU CHEF DE CAVES :

«Une maturation de 2 ans en cave, une qualité constante : un vin de bonne tenue, pour tous les plaisirs : à déguster à l'apéritif ou à table.»

