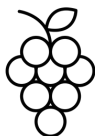


Tradition



SOL/CULTURE : Sol Calcaire et argilo-calcaire ayant de bonnes réserves hydriques ; Culture traditionnelle, durable dans le respect de l'environnement.
CEPAGE : 40 % Chardonnay 45 % Pinot noir 15 % Meunier



VINIFICATION : Vendange manuelle, Contrôle de maturité régulier avant récolte sur toutes les parcelles, pressurage sur pressoir qualitatif, vinification en cuves inox thermo-régulées avec contrôle des températures, élevage 6 mois sur lies avant mise en bouteille.



VIEILLISSEMENT : 24 à 30 mois de vieillissement en cave après la prise de mousse et 3 à 6 mois de vieillissement après dégorgement.



PRODUCTION : 50 000 bouteilles sont élaborées dans cette cuvée ; Disponible en demie, bouteille (Brut et demi-sec) et magnum.



Harmonieux assemblages des trois cépages Champenois, le Pinot Noir, Meunier et le Chardonnay, notre Cuvée Tradition est l'ambassadrice de notre gamme en terme d'assemblage. En effet, elle représente à elle seule un joli panel de notre vignoble des Côteaux Sud d'Epernay, de la Vallée de la Marne et du Sézannais. Equilibre et régularité pour un Champagne d'apéritif, et de plats gourmands.

