

Brut Tradition



« Chéri, je suis chez les Durand. Soirée improvisée au bord de la piscine. Ils ont débouché le Champagne, ça changera du Crémant. François et Isabelle aussi sont là. Ma mère s'occupe des enfants... Annule tes rendez-vous et rejoins-nous ! »

Comment boire ce Champagne ? À déguster avec élégance !

FICHE TECHNIQUE

Les arômes d'une grande finesse du Chardonnay dominant avec des notes d'agrumes, d'amandes fraîches et de fleurs blanches. Enrichi par plusieurs années de maturation en cave, le Champagne Madame Raymonde Tradition révèle une puissance et une rondeur exceptionnelles et a développé des arômes évolués de brioche et de biscuit.

Idéal à l'apéritif, ce Champagne accompagnera aussi vos repas de poisson, crustacés ainsi que les viandes blanches et volailles.

Assemblage : Chardonnay 85%, Meunier 10%, Pinot noir 5%

Dosage : 8g/l

Tirage : 2011

Dégorgement : 2016

Vieillessement : 5 ans

Vinification : 95% cuves inox, 5% fûts de chêne

Service : 12°

