

Tradition - Le Petit Puits

Assemblage : Pinot Noir 30% - Meunier 10% -
Chardonnay 60%

Terroir : Vallée de la Marne

Typicité des sols : argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 40 ans

Fermentation malolactique : oui

Vinification : cuve inox

Dosage : 5g/l

Subtilités oenologiques :

Robe : Ce champagne dévoile une robe jaune claire et cristalline, avec de légers reflets vert amande et or clair.

Nez : Le nez révèle beaucoup de fraîcheur. On relève des senteurs de citron frais, de fleurs blanches (jasmin), des notes d'angélique et de marjolaine. Les fruits acidulés (groseille blanche, pamplemousse) soulignent cette impression fraîche.

Palais : La bouche est vive et tendue. Les fruits acidulés dominant, la fraîcheur se maintient tout le long et une noble amertume souligne la finale.

Température de dégustation : 09 ° C

Eveil des papilles : Ce vin est une cuvée toute en vivacité et en subtilité. Elle sera servie avec bonheur avec des fruits de mer ou un poisson léger cuisiné avec du citron.

Flaconnage : Bouteille de 0,75L

