CHAMPAGNE
CLAUDINE COUSIN

Gyé-sur-Seine

BRUT TRADITION

ÉLABORATION

BLANC DE NOIRS — Cuvée 100% pinot noir issus exclusivement de nos vignes certifiées HVE et situées sur le village de Gyé-sur-Seine.

BRUT SANS ANNÉE — Assemblage de plusieurs années avec une année majoritairement (près de 60%) et de 2 à 3 années minoritaires.

DÉGUSTATION

D'une couleur vive aux reflets dorés, les nombreuses bulles vives et fines vont ravir votre palais.

À la dégustation, cette cuvée offre un nez frais, fin et délicat, aux arômes de fruits à chair blanche. En bouche, la bulle est particulièrement fine, il y a du fruité avec de très légères notes boisées, une certaine vinosité, une jolie tension et un très bonne allonge.

La finale est agréable et gourmande. Sa puissance lui prévaut une place à table, sur un hommard, canard ou agneau.

CONSOMMATION

À DÉGUSTER TRÈS FRAIS (environ 8 - 10°C)

Très apprécié à l'apéritif ainsi qu'en accompagnement d'un plat fin, notre Champagne Tradition égayera votre table, un véritable hommage au terroir de la Côte des bar.

VIEILLISSEMENT
24 à 36 mois

DOSAGE
BRUT (8g/L)

PRODUCTION
15 000 bouteilles

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.