CHAMPAGNE
CLAUDINE COUSIN

Gyé-sur-Seine

DEMI-SEC
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, le toucher des bulles semble nerveux.

L'olfaction débute sur une agréable fraîcheur, aux premières notes amyliques, de poire fraîche et de bonbon anglais. A l'aération, le second nez apporte la complexité recherchée, liant agrumes et fruits blancs. Pêche blanche et tangerine s'entremêlent, amenant profondeur et tonicité.

Une bouche tout à fait fidèle au nez. Une belle harmonie entre les deux sens les plus soumis à la dégustation. Un dosage demi-sec, harmonieusement balancé entre l'acidité et la complexité apportée par les vins de réserve.

CONSOMMATION

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

Le parfait compagnon de vos desserts (tarte fine, pâtisseries), notre Champagne DEMI-SEC Tradition saura habiller vos fins de repas, pour une dernière note de finesse.

VIEILLISSEMENT
24 à 36 mois

DOSAGE
DEMI-SEC (32g/L)

PRODUCTION
500 bouteilles

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