

GAMME TRADITION

Brut Tradition

A La cuvée porte une étiquette à l'effigie de Napoléon Bonaparte. Clin d'œil à notre maison, qui date de l'époque Napoléonienne et à notre partenariat avec le Musée Napoléon. C'est une cuvée blanc de blancs, vinifiée en fût de chêne.



DEGUSTATION



Robe d'une couleur jaune intense



Nez équilibré avec des arômes de vanille.



Il présente des bulles fines avec un équilibre parfait entre sucre et acide, et une très bonne longueur en bouche.



Ce champagne est idéal en apéritif.
A servir entre 8 et 10° C

ASSEMBLAGES



80% Chardonnay
20% Blanc vrai

- Degré d'alcool : 12 % Vol.
- Dosage : 7g par litre
- Liqueur d'assemblage fait maison à base de sucre de canne et de vin de chardonnay.
- Après la mise en bouteille, la cuvée est murie sur lattes 36 mois.
- Disponible en Bouteille (75 cl)