CHAMPAGNE
NICOLO & PARADIS

GAMME TRADITION

Brut Tradition

Assemblage de nos trois cépages champenois : le Pinot Noir, le Chardonnay et le Pinot Meunier. Il offre une bouche ample apportée par un temps de vieillissement de 3 ans en cave. C'est un vin généreux et expressif appréciable de tous.

DEGUSTATION

Robe élégante et brillante d'une couleur jaune or. Effervescence d'une grande finesse.

Complexité aromatique : pâte d'amande, viennoiserie et brioche.

Gout intense qui se développe en un Champagne distinctif avec des notes de noix. Une belle persistance et longueur en bouche.

Ce champagne de soirée accompagnera vos apéritifs ou cocktails. A table, ce champagne est excellent sur des plats à base de poissons ou de volailles.
A servir entre 8 et 10 °C

ASSEMBLAGES

70% Pinot Noir
20% Pinot Meunier
10% Chardonnay

- Degré d'alcool : 12 % Vol.
- Dosage : 7g par litre
- Le champagne est stocké en cave pendant minimum 3 ans. Ce vieillissement lui permet d'acquérir de la rondeur.
- Liqueur d'assemblage fait maison à base de sucre de canne et de vin de chardonnay.
- Disponible en Demi-bouteille (37.5 cl), Bouteille (75 cl), Magnum (150 cl) et Jéroboam (300 cl)

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

Champagne Nicolo & Paradis, 6 rue du Désert, 10200 ARSONVAL, France
Tel. : +33 (0)3 25 27 30 57 – www.champagne-nicolo-paradis.fr