

GAMME TRADITION

Demi-sec Tradition

Assemblage de nos trois cépages champenois. Le Pinot Noir, le Chardonnay et le Pinot Meunier. Avec sa robe jaune clair et ses notes de fruits blancs, légèrement sucré. Ce champagne Tradition demi-sec accompagnera parfaitement vos desserts



DEGUSTATION



Robe élégante et brillante d'une couleur jaune doré avec une bonne effervescence.



Nez doux avec des notes de poire, de pêche et de vanille.



Gout intense et légèrement sucré en fin de bouche.



Ce champagne de table accompagnera vos fins de repas. Ce champagne est excellent sur de nombreux desserts : salade de fruits, gâteau au chocolat et son coulis de fruit rouge.

Température de dégustation : 8 – 10° C

ASSEMBLAGES



70% Pinot Noir
20% Pinot Meunier
10% Chardonnay

- Degré d'alcool : 12 % Vol.
- Dosage : 34 g par litre
- Liqueur d'assemblage faite maison à base de sucre de canne et de vin de chardonnay.
- Disponible en Demi-bouteille (37.5 cl), Bouteille (75 cl)