



CUVÉE BRUT TRADITION

Ce champagne Brut Tradition est un assemblage de 80% Chardonnay et de 20% Pinot Meunier, dont les raisins sont issus du Terroir de Vertus - Premier Cru. Avec sa mousse, ces bulles fines et vives, son nez discret et élégant, sa bouche vive en attaque puis progressive pour un final délicat, ce champagne sera très appréciable pour toutes les occasions.

• *Données techniques*

Ce Brut Tradition est composé de 80% de Chardonnay et de 20% de Pinot Noir, issus du vignoble - Premier Cru - Vertus

Vieillessement en cave : 18 à 24 mois

Dosage : 10 g/l

Prêt à la dégustation, conservation conseillé : jusqu'à 3 ans

Température de dégustation : entre 5 et 8 °C

• *Dégustation*

La robe est d'un or jaune, la mousse et les bulles sont très fines.

Le nez est discret et élégant.

La bouche est vive en attaque, puis progressive pour finir avec une saveur délicate.

• *L'accord gastronomique*

Ce champagne est idéal pour les apéritifs ou en accompagnement tout le long d'un repas. Ce champagne est idéal pour toutes occasions.



Élaborer par Philippe LANDREAT

Disponible en
Bouteille

PHILIPPE LANDREAT
CHAMPAGNE

www.champagne-landreat.com
32 rue du Général Leclerc | 51130 VERTUS | France
landreat_ph@hotmail.fr | Tel. +33 (0)6 99 20 49 19