



TRADITION

Demi-Sec

CHAMPAGNE
SORET-DEVAUX

à Colombé-le-Sec

Cette cuvée aux rondeurs multiples et assumées saura combler les plus gourmands d'entre vous. C'est la pointe sucrée de vos moments de partage!

70% PINOT NOIR - 20% CHARDONNAY - 10% PINOT MEUNIER
VINIFICATION EN PRESSEUR TRADITIONNEL EN BOIS. ASSEMBLAGE AVEC 30% DE VINS DE RÉSERVE. VIEILLISSEMENT DE 3 A 4 ANS EN CAVE.

OEIL

D'une brillance et d'un or clair, la finesse de ses bulles promet une belle gourmandise

NEZ

D'abord discret, il s'ouvre sur des notes de caramel, de fruits légèrement confits et d'épices douces. Son nez introduit subtilement ce que la bouche saura nous amener.

BOUCHE

À la dégustation, ce demi-sec offre une rondeur subtile et équilibrée par sa fraîcheur acidulée et poivrée.

UN MOMENT DE DÉGUSTATION

Deux moments se distinguent pour apprécier ce champagne : le premier sera à l'apéritif pour ceux qui l'apprécient aux champagnes, avec une note un peu plus sucrée. Le second sera à la toute fin de vos repas entre le dessert et le café.