



TRADITION

Brut

CHAMPAGNE
SORET-DEVAUX

à Colombé-le-Sec

La cuvée « Tradition » s'exprime amplement à travers un fruité très cohérent du nez à la bouche et une dimension évoluée et chaleureuse.

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 couleur or clair, sa robe est brillante. Son effervescence est maîtrisée et ses bulles fines.

BOUCHE

Ce champagne se dévoile d'abord par sa fraîcheur, qui évolue en arômes de fruits jaunes, de poire et de pêche. Il termine sur une bouche relevée avec des notes de poivre blanc.

NEZ

Au nez, la cuvée « tradition » exprime des notes chaleureuses de fruits jaunes, symboles de la maturité de ce vin.

UN MOMENT DE DÉGUSTATION

Cette cuvée se plaira parfaitement lors de vos apéritifs gourmands. La délicatesse de ses arômes aux accents fruités délie les papilles. C'est un champagne de tous les instants.