

TRADITION Premier Cru Brut Sans Année

Zona di produzione: Bergères lès Vertus

Raccolta: 2016, con il 66% di vini di riserva

Tiraggio: 2017

Vitigno: 67% Chardonnay, 33% Pinot Noir

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Vinificazione

- Fermentazione malolattica
- Maturazione: Minimo 36 mesi sui lieviti, seguiti da almeno 3 mesi di riposo dopo il dégorgement
- Dosaggio Brut: 8 g/L

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Primo naso agrumato con sentori di pompelmo e kumquat
 - Note floreali e fruttate di pesca e frutti gialli, con tocchi sottili di frutta secca e pan brioche
- Esame Gustativo
 - Attacco rotondo e fruttato, bocca equilibrata, vivace e fresca
 - Finale persistente con note di agrumi e una leggera mineralità

Abbinamenti Gastronomici

- Perfetto per aperitivi, si abbina a piatti di pesce.

Temperatura di Servizio

- 6° – 7°C

