

N°1

BRUT TRADITION

GRAND CRU



BRUT GRAND CRU

DOSAGE 8 g/L

VIEILLISSEMENT

ASSEMBLAGE PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY

2 ANS MIN
AVANT DÉGORGEMENT

TERROIR

100% MAILLY-CHAMPAGNE / SELECTION PARCELLAIRE



Teinte jaune doré assez intense.

Effervescence de bulles fines donnant naissance à une mousse crémeuse.

This champagne has a rather intense, golden yellow colour. Effervescence with an abundance of fine bubbles developing in a creamy foam.



Au premier nez se dévoile le caractère expressif et gourmand de ce champagne sur des notes de pâtisseries et de pâtes de fruits.

À l'aération, apparaissent des notes florales de pivoine.

The nose reveals initial powerful enticing aromas of fluffy pastry and quince jelly notes. It then opens up with the floral nuances of peony.



La mise en bouche est onctueuse et harmonieuse avec les fruits à coques et les fruits secs. Fraicheur et profondeur sont apportées par les agrumes confits ainsi que des notes florales.

In the mouth, a balanced and velvety texture with hazelnut, cashew and dried fruits. Finally, refreshing and deep notes of candied citrus and flowers arise.



Apéritif, viande blanche.

Apéritif, white meats.