



# Cuvée TRADITION

*Récolte 2011. Assemblage à part égales de Chardonnay, de Pinot Noir et de Pinot Meunier. Il y a 70 % de vin de l'année et 30 % de vin de réserve.*

## TRADITION TECHNIQUE

### Travail de la vigne

*Le terroir est argilo-calcaire.  
Origine des raisins : Monthelon, Mancy, Sézanne.  
Âge moyen des vignes 40 ans.*

### Vinification

*Fermentation Malo-Lactique faite. Levures indigènes et fermentation à très basses températures entre 4 et 5 mois.*

### Stockage, dégorgement, dosage, habillage

*Mise en bouteilles Mai ou juin (quand le vin est prêt...)  
Stockage 2 ans après le tirage. Dosage à 8 G/L.*

- ◊ Poids brut : ..... 1,8 kg
- ◊ Poids net : ..... 0,750 kg
- ◊ Carton : ..... (6/12)



## TRADITION DÉGUSTATION

### *Commentaire de dégustation*

*Avec une belle robe dorée, un cordon de bulle très fin et une magnifique effervescence.*

Le premier nez révèle une légère évolution. Après aération le vin s'ouvre sur des notes *florales* et *minérales* avec de l'*amende* et du *fruit confit*. Ce vin exprime une belle *vinosité* que l'on retrouve en bouche avec une attaque franche et un bel équilibre *acide fruit*.

On retrouve quelques notes de *minéralités* ainsi que des notes de *torréfactions*.

Le dosage bien choisi est à 8 g/L.

### *Température de service*

8-10°

