CUVÉE TRADITION

MILLÉSIME 2015

Issu d'un millésime 2015 alliant maturité et équilibre, cet extra-brut dévoile une cuvée d'une remarquable ampleur aromatique. Son faible dosage met parfaitement en valeur la richesse du millésime, l'expression du terroir et la finesse de son élevage.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Assemblage : 50% Chardonnay
25% Pinot Noir - 25% Meunier
Dosage : Extra Brut - 3 g/L
Vieillissement : 9 ans sur lies
Taux d'alcool : 12%

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : Arômes de fruits jaunes mûrs tels que la mirabelle et la pêche, relevés par des notes d'agrumes confits, de noisette fraîche et une subtile touche briochée.

Bouche : L'attaque se montre généreuse, portée par une texture dense et une structure affirmée. Le faible dosage lui confère une belle minéralité et une tension nette, tandis que s'expriment des arômes de fruits secs, de pain grillé et de fruits charnus.

Finale : Longue, droite et saline et d'une grande précision aromatique.

MÉDAILLES & RÉCOMPENSES

Médaille d'Or - Mundus Vini 2026

Médaille d'Or - Concours Int. de Lyon 2026

Conditionnement par caisse de 3 bouteilles