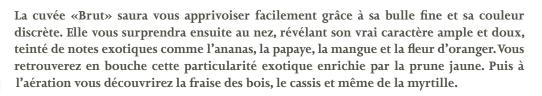
CHAMPAGNE TRADITION BRUT





Le Tradition brut est long, agréable et frais. Il fera le bonheur de vos apexitifo ou cocktailo entre amis et dans tous les moments inattendus.

Assemblages:







Vinification:

Débourbage à froid naturel. Fermentation alcoolique se déroule sous contrôle des températures en cuves inox. Fermentation malolactique effectuée. Vieillissement sur lies de 3 ans. Dosage 9,5 g/L.

Dégustation:

- Oeil clair et brillant aux reflets jaune citron.
- Nez très exotique, ananas, papaye, fleur d'oranger.
- Bouche longue, ample et fraîche, ananas et prune puis fruits des bois, cassis, myrtille.

Accord mets vin:

Apéritifs et desserts aux fruits printaniers et estivaux.

Conditionnement:

Bouteilles 75 cl - Demi-bouteille 37.5 cl

Récompenses-presses:

Médaille de Bronze Decanter World Wine Awards Londres Médaille d'Argent Concours Mondial des Vins Bruxelles Sélection Guide Dussert Gerber des Vins 2010 Sélection Guide Gilbert et Gaillard des Vins 2010 Sélection Guide des Grands Amateurs de Vins 2010, Alain Marty, 15/20



www.champagne-dehu.com