

TRADITION

Brut



CHAMPAGNE SORET-DEVAUX

à Colomby-le-Sec

La cuvée « Tradition » s'exprime amplement à travers un fruité très cohérent du nez à la bouche et une dimension évoluée et chaleureuse. Il exprime le Terroir de la Côte des Bar...

70% PINOT NOIR - 20% CHARDONNAY - 10% PINOT MEUNIER
VINIFICATION EN PRESSEUR TRADITIONNEL EN BOIS. ASSEMBLAGE AVEC 30% DE VINS DE RÉSERVE. VIEILLISSEMENT DE 3 A 4 ANS EN CAVE.

OEIL

D'une couleur or clair, sa robe est brillante. Son effervescence est maîtrisée et ses bulles très fines.

BOUCHE

Ce champagne se dévoile d'abord par sa structure tanique et charpentée, vif et racé, il évolue en arômes de pêche de vigne avec des notes de fruits secs. Il termine sur une bouche relevée avec des notes de poivre blanc. Le Terroir de la Côte des Bar s'exprime dans cette Cuvée unique.

NEZ

Au nez, la cuvée « tradition » exprime des notes chaleureuses de fruits secs chaleureux, symboles de la maturité de ce vin.

UN MOMENT DE DÉGUSTATION

Cette cuvée se plaira parfaitement lors de vos apéritifs gourmands accompagné de gougères. La délicatesse de ses arômes aux accents fruités délire les papilles. C'est un champagne de tous les instants.

