



Champagne JP Gaudinat

Brut Tradition

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Brut Tradition
Couleur :	Blanc
Cépages :	Chardonnay (20%) / Meunier (40%) / Pinot noir (40%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

La cuvée Tradition Brut est un assemblage délicat entre les 3 principaux cépages de la champagne. Ce vin est une très belle représentation de notre région. Avec un vieillissement de 3 ans sur lattes, sa douceur fruitée ravira tous les palais.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique.

Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, effervescence régulière, reflets cuivrés.

NEZ : Aromatique, fruité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Entrées chaudes, Quiche lorraine, Carpaccio de Saint-Jacques, Moules marinières



DISTINCTIONS

ELLE à Table 2017 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

