



Cuvée Brut Tradition

Medaille d'or au concours general agricole paris 2018

Assemblage de 60 % chardonnay et 40 % de pinot meunier issus de notre vignoble conduit en culture raisonnée .

Vinification traditionnelle champenoise en cuve inox , vieillissement de deux à trois ans dans nos caves , commercialisé minimum six mois après dégeorgement .

Titre alcoométrique : 12.30 % vol

Dosage : 9 g/l

Acidité : 4.8 g/l

Champagne vif et droit , mousse légère , arômes de fruits jaunes et pomme .

Idéal à l'apéritif , en réception , pour accompagner un poisson ou une viande blanche

La haie carbon 51270 ETOGES
tel : 03.26.53.76.67 mail : champagnebression.s@orange.fr