



CHAMPAGNE
Poissenot-Berthelot

CHAMPAGNE TRADITION DOUCEUR

La gourmandise à l'état pur

Laissez-vous séduire par notre cuvée Tradition douceur à tirage et édition limité. Cette cuvée à vocation gastronomique se distingue en partie par son dosage en sucre spécifique de 60 g/L la classant dans la catégorie rare des champagnes Doux.

2 Cépages :
Chardonnay
Pinot Noir

2 villages :
Bergères
Arrentières

Assemblage : 80 % Chardonnay
20 % Pinot Noir

Vinification :
Fermentation alcoolique et malolactique réalisées en cuve inox thermorégulées.
Vieillessement : 36 mois en cave minimum

Dosage : Doux 60 g/L

La dégustation :
Ce champagne élaboré à base de Pinot Noir et Chardonnay exprime des arômes sucrés et fruités dans un bel équilibre aromatique rempli de douceur tout en préservant sa fraîcheur caractéristique.
Le contact dans le palais est net et frais, l'effervescence est crémeuse et fondue. En bouche la matière est fruitée à base de fruits jaunes accompagnés de quelques notes de fruits secs, pulpeuse et croquante.
Mariage parfait de l'effervescence, de la fraîcheur et de la douceur d'un champagne doux unique en son genre.
Trois mots pour le décrire : Surprenant – Douceur – Onctuosité

Accord mets et vins :
Toast de Foie gras, Desserts à base de chocolat
En cocktail sur glace : Nous avons élaboré 5 recettes maisons à base de gingembre, citron vert, poivron rouge, concombre, framboise.
D'une manière ludique, entre amis, concoctez à votre convenance vos recettes selon vos envies.

Conditions de service : 8° - 10°C en flûte galbée, sur glace pour être dégusté en cocktail.

