



CHAMPAGNE

Poissenot-Berthelot

CHAMPAGNE TRADITION

La cuvée emblématique de la maison

Cuvée signature et véritable reflet du style de la maison.

2 Cépages :

Pinot Noir
Chardonnay

2 villages :

Bergères
Arrentières

Assemblage : 80% Pinot Noir
20% Chardonnay
15 % Vins de réserve

Vinification :

Jus issus uniquement de cuvées vinifiées en cuves inox thermorégulées.
Fermentation malolactique réalisée.

Vieillessement : 36 mois en cave minimum.

Dosage : Brut 9 g/L

La dégustation :

Robe claire, parée de fines bulles persistantes.
Nez délicat fin et expressif évoquant les fruits frais.
Bouche ample et complexe caractérisée par une belle vinosité et une finale fruitée.
Champagne d'une grande richesse aromatique, structuré, il s'ouvre sur des arômes de fruits rouge très caractéristiques avec quelques notes épicées et de fruits secs.

3 mots pour le décrire : Fruité- Complexe – Expressif

Accord mets et vins :

Partenaire idéal des apéritifs dînatoires et des cocktails,
Viande blanche : volaille, porc, lapin, veau sont inoubliables, encore plus s'ils sont cuisinés en sauce (au curry doux, au beurre, en réduction), cuits lentement (confits, mijotés, braisés) ou garnis (légumes confits, courges, petits champignons, risotto, pâtes)
Poissons et crustacés à chair ferme.

À l'issue du plat, ce champagne se délecte de certains fromages à pâte molle (Saint-Félicien, chèvre fondant) ou à pâte pressée non cuite (Salers, Cantal, Reblochon, Ossau-Iraty).

Conditions de service : 10°C en flûte galbée

