

Champagne Brut Tradition

La Puissance du Pinot Noir (75%)

Le Pinot Noir, cépage principal de notre assemblage, confère à notre Cuvée Brut Tradition une puissance et une structure remarquables. Les grappes soigneusement sélectionnées révèlent des arômes intenses de fruits rouges, offrant une première impression robuste et pleine de caractère.

L'Élégance du Pinot Meunier (12%)

Le Pinot Meunier, avec sa contribution délicate de 15%, apporte une touche d'élégance et de fraîcheur à notre cuvée. Ses notes florales et fruitées équilibrées ajoutent une dimension délicate, créant un équilibre subtil entre puissance et finesse.

La Finesse du Chardonnay (13%)

Enfin, le Chardonnay parachève notre assemblage avec ses 5%, apportant une élégance raffinée et une vivacité incomparable. Ses arômes d'agrumes et sa minéralité subtile contribuent à la finesse et à la complexité de notre Cuvée Brut Tradition.

Un Assemblage Méticuleux

L'assemblage méticuleux de ces trois variétés, combiné à notre expertise artisanale, donne naissance à une cuvée équilibrée, riche en nuances et d'une grande complexité aromatique.

Un Champagne d'Exception

La Cuvée Brut Tradition incarne l'âme de notre domaine, reflétant notre engagement envers la qualité et l'authenticité. Cette cuvée exceptionnelle est le fruit d'une attention constante à chaque détail, depuis la vigne jusqu'à la bouteille.

Découvrez l'expression unique de notre terroir, une expérience sensorielle qui célèbre l'art de l'assemblage et la passion qui anime notre domaine viticole.