

# ***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 Meticuleux***

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.