



Trait de saison

Brut-Millésime

Découvrez une création :

Trait de Saison est un champagne de terroir composé de 60 % de Chardonnay, 30 % de Pinot Noir et 10 % de Pinot Meunier. Un millésime printanier issu de la récolte d'une seule année.

Comprenez son élaboration :

L'élaboration de Trait de Saison est différente de nos autres cuvées. Lorsque la fermentation alcoolique est terminée, la fermentation malolactique est déclenchée. Cela demande un peu plus de temps. Plus tard, les vins sont passés au froid puis filtrer afin de les stabiliser.

Eveillez vos sens :

Souple, sa fraîcheur en bouche porte sur des arômes de fruits blancs et d'agrumes. Vous apprécierez sa finesse à l'apéritif mais aussi avec des poissons et des viandes blanches.

Faites frémir vos papilles :

Une harmonie à découvrir sans attendre avec des gambas marinées au fenouil et au gingembre !