

Belin
Gérard et Olivier

VIGNERONS DE PERE EN FILS

Tradition Brut

Nommer une cuvée "Tradition" signifie **retranscrire** l'âme d'un terroir, la **philosophie** d'une famille, transmise entre générations.

Ce champagne offre à l'œil une robe à dominante jaune d'or pale, signe de sa maturité.

Le premier nez est flatteur sur des arômes charnus (pêche jaune, abricot sec) et s'ouvre ensuite sur des notes biscuitées, soulignées d'une pointe de vanille.

En bouche, ce sont des notes de caramel, de pain grillé et de fruits à noyaux qui s'expriment généreusement. La finale marque l'apothéose du fruité !

C'est le champagne d'apéritif par excellence.



Informations techniques:

Qualité:	Brut
Origine:	Vallée de la Marne
Assemblage:	80 % Pinot Meunier 10 % Chardonnay 10 % Pinot Noir
Vendange de base:	2010: 75 %
Vins de Réserve:	2009: 20 % 2008: 5 %
Dosage:	10 g/L
Age des vignes:	30 ans
Sol:	Argilo-calcaire , 100 % enherbé
Conditionnement:	Cartons de 6 bouteilles

MAJ 03/2013

30A, Aulnois - 02400 ESSOMES SUR MARNE
Tel: +33 3 23 70 88 43 - e.mail: info@champagne-belin.fr