

FICHE TRADITION

CEPAGES :

Meunier (100 %)

La cuvée emblématique de notre Terroir. Un Champagne rond et fruité, qui accompagnera tous les moments de convivialité.

CARACTERISTIQUES :

- Villages/Crus dominants : Passy-Grigny
- Année de base de la récolte : 2019
- Proportion de vins de réserve utilisés : 40%
- Volume de production annuelle : 13 400 bouteilles

VINIFICATION :

- Fermentation malolactique
- Elevage : cuve inox
- Filtration, passage au froid
- Temps de repos en cave : 60 mois
- Degré d'alcool : 12.5%
- Dosage :
 - 9,8 g/L pour le Brut
 - 4 g/L pour l'Extra-Brut
 - 34 g/L pour le Demi-Sec
- Dégorgement :
 - Mars 2024 pour le Brut
 - Mars 2024 pour l'Extra-Brut
 - Novembre 2024 pour le Demi-Sec

