

Cuvée Tradition

Terroir : sol argilo-calcaire, exposition sud.

Années : assemblage 2010 et 2011.

Pressurage : pressoir traditionnel.

Vinification :

Débouillage au froid. Fermentation alcoolique dans des cuves inox thermorégulées. Fermentation malolactique effectuée. Filtration sur kieselguhr, pas de collage. Utilisation de levures sélectionnées.

Qualités proposées :

Extra brut : sans dosage

Brut : dosage en liqueur d'expédition à 10 g/l.

Demi-sec : dosage en liqueur d'expédition à 30 g/l.

Contenants : bouteille et 1/2 bouteille (brut et demi-sec)

Conditionnement : carton de 6 bouteilles.



Chardonnay : 8%



Pinot meunier : 50%



Pinot noir : 42%



Cuvée Tradition

Un Champagne fruité à déguster à tout moment pour la cuvée brut, à l'apéritif pour la cuvée extra brut

Une belle couleur « jaune doré » avec des bulles intenses et régulières. En bouche, ce Champagne souple et rond exprime des notes de noisette fraîche, cire d'abeille, tilleul et coing.

Notre avis

Cuvée Tradition extra brut : en apéritif pour les amateurs

Cuvée Tradition brut : Avec du sucré/salé. Sur un repas, son onctuosité s'harmonise avec une volaille, des ris de veau, un plat en sauce ou un gratin.

Cuvée Tradition demi-sec : avec des toasts au foie gras ou en fin de repas, avec un dessert aux fruits.

Servir à 8°C

Champagne Dourdon-Vieillard

Fabienne Dourdon - 8, rue des vignes - 51480 Reuil



Tél. : 03 26 58 06 38 - Fax : 03 26 58 35 13

e-mail : dourdonvieillard@aol.com

www.champagne-dourdon-vieillard.fr