



## CUVÉE BRUT TRADITION

34 % Chardonnay  
33 % Pinot  
33 % Meunier  
dosage : 6 g de sucre

La teinte jaune citron assez clair se présente avec des reflets légèrement dorés. Une fine effervescence, rapide et régulière, alimente un léger cordon de bulle en surface. La présentation est fraîche et alerte.

Le nez, de bonne intensité, s'ouvre avec chaleur sur les arômes de fleurs et de végétaux sur un fond de biscuit. À l'aération, l'expression est plus mûre. On note des parfums de fruits cuits, de mirabelle et de bergamote ainsi qu'un léger caractère musqué.

Après dix minutes dans la flûte, le fruité du vin est toujours là ; la pomme et les petits fruits rouges viennent témoigner. Il s'agit d'un nez naturel et équilibré, assez complexe, présentant un vin expressif.

L'attaque en bouche est fraîche, avec une acidité mordante et une effervescence mesurée. Elle est accompagnée par une petite note de sucre qui se fond très rapidement. On retrouve ensuite cette fraîcheur au développement, puis peu à peu le vin se fait plus souple. Moyennement corpulent, il se révèle alors chaleureux et structuré par de très légers tanins. On a le sentiment d'un vin qui passe de la facilité à la complexité.

Cette Cuvée TRADITION est à point pour une consommation immédiate. N'hésitez pas à la servir à 8 degrés de température dans une flûte bien élancée afin de mieux maîtriser son équilibre. À 10 ou 12 degrés ou dans un grand verre, elle perdra en harmonie.

**Elle sera parfaite comme vin d'apéritif, mais pourra aussi trouver sa place à table en accompagnement de canapés salé ou de pains surprise. Recherchez l'accord avec les mets de textures souples et sans excès de sel, d'épices ou de sucre.**

  
CHAMPAGNE  
*Camiat & Fils*  
LOISY EN BRIE