



CHAMPAGNE



VIGNERONS DEPUIS 1660

CUVÉE HÉRITAGE BRUT

Ce Champagne est un Blanc de Noirs. Il est issu exclusivement de raisins noirs à jus blanc : typicité reconnue de la Côte des Bar.

100% Pinot Noir, il exprime la richesse de notre terroir.

Comme l'ensemble de nos cuvées, le Brut Tradition est conservé trois ans, le dégorgement est réalisé plusieurs mois avant la distribution afin de garantir une parfaite qualité.

Le nez exprime la complexité des arômes. Il apparaît des notes de fruits secs telles que l'amande, la noisette ainsi que des notes de fruits jaunes compotés.

La bouche est en douceur et en délicatesse. L'effervescence aux fines bulles reste crémeuse. L'attaque généreuse laisse place à une évolution sur la rondeur. L'harmonie des **arômes** de pain grillé et de confiture de coing se conjugue parfaitement dans cet ensemble. Ce Champagne ample est d'une belle charpente.

La cuvée Tradition est régulièrement récompensée par les jurys lors de concours et citée dans de nombreux guides spécialisés.

Le visuel de ce champagne évoque par son étiquette noire et dorée la sobriété et l'élégance. Il est l'expression du luxe à la française, chic et classique.

70-72 Grande Rue
10250 Neuville-sur-Seine
FRANCE
T+33 (0) 3 25 38 20 59
info@champagne-baudry.fr
www.champagne-baudry.fr/


TERRA VITIS
plaisir du vin terre vivante
www.terravitis.com

Degré alcoolique : 12.5%
Température de dégustation : 6-8°C
Temps de garde : 2 ans

Accords mets et vin : apéritif foie gras, sushi, Saint Jacques poêlées
Code barre EAN 3760089510070