

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.

**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.

**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

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/](http://www.champagne-baudry.fr/) <https://www.terravitis.com> <https://hve-asso.com/>

