



CHAMPAGNE
ROLAND VIZENEUX
& FILS

DEPUIS 1953

CUVÉE TRADITION
BRUT OU DEMI-SEC
(DEMIE-BOUTEILLE, BOUTEILLE)



VITICULTURE,

- Vignes de 35 ans en moyenne en sélection massale, dont 50% de vieilles vignes de plus de 40 ans.
- Durable en privilégiant les interventions manuelles.
- Vendangé traditionnellement à la main.

VINIFICATION,

- Parcellaire en cuve inox thermo-régulé.
- Autocontrôle de chaque parcelle de la vigne au vin.
- Liqueur de dosage à partir de champagne blancs déjà élevé en bouteille.

ASSEMBLAGE,

- 70% Meunier,
- 15% Pinot noir,
- 15% Chardonnay.

Issu de 60% de la vendange 2017 et de 40% de vins en réserve perpétuelle (tout les ans, 40 à 50% de jeunes vins viennent dynamiser les vins de réserves d'années antérieures.

MATURATION EN CAVE, -20 mois,

SENSATIONS,

Œil :

Robe dorée, cuivrée, blonde.

Nez :

Dominante de fruits blancs mûres (pomme, pêche, prune), évoluant vers des notes miellées et confites.

Bouche :

fraîche et digeste en attaque et des fines bulles qui vous réveilleront les papilles et révéleront la douceur d'un panier de fruits frais, mêlé à des arômes miellé et confit.

La finale saline, vous donnera l'envie d'en reprendre

-Service :

C'est La Première Cuvée de toutes les occasions festives (amis, famille, mariage, fêtes en tout genre, ...)



88 pts



CHAMPAGNE RÉSERVÉ À TOUTES LES OCCASIONS.