



Champagne Vrain-Augé

Tradition

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Tradition
Couleur :	Blanc
Cépages :	Meunier (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Récolté dans de vieilles vignes de 45 à 90 ans. Comportant des arômes de fruits rouges. Ce cépage est souple et fruité. Son bouquet est intense. Il évolue plus rapidement dans le temps et donne au vin toute sa rondeur.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles en caissettes.

Vendanges entières, Pressurage, Utilisation de levures indigènes, Fermentation malolactique, Pressurage direct. Cuve émaillée.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur ambrée, nombreuses bulles très fines, reflets dorés.

NEZ : Légers arômes de fruits rouges, subtils arômes de pomme.

BOUCHE : Fruitée, légère, souple, corps structuré.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive



DISTINCTIONS

Un Vin Presque Parfait 2016 : Un vin presque parfait

Dussert Gerber 2017 : Vin cité

Tasted 100% blind 2017 : 89/100

Powered by **Plugwine**

