

CHAMPAGNE DEMI-SEC TRADITION



Un Demi-sec gourmand qui puise sa forte personnalité dans le terroir d'exception.

ASSEMBLAGE : 20 % de cépages Chardonnay, pour l'élégance et la finesse, 40 % de pinot noir, pour la rondeur et la structure et 40 % de Pinot Meunier pour le fruité.

CRUS : Lors de sa composition, 15 % à 35 % de vin de réserve sont utilisés pour préconiser d'une année sur l'autre la qualité et le style du Demi-sec

VEILLISSEMENT ET VINIFICATION : Chez Champagne Vincent Père & Fils le Demi-sec Tradition vieillit en cave 24 mois minimum alors que la législation impose un vieillissement minimum de 15 mois.

DÉGUSTATION :

Apparence : Couleur or clair, bulles fines et abondantes.

Nez : Floral, fruité à dominante subtile de fruits blancs et de viennoiserie.

Bouche : Attaque suave et légèrement sucrée : bel équilibre. Servir à 6 - 7°C.

ACCORDS METS & VINS :

Ce vin accompagne idéalement un foie gras, les desserts ou bien des plats exotiques comme un canard laqué ou un porc sauce aigre-douce.

LE MOT DU CHEF DE CAVES :

«Un vin gourmand à l'équilibre parfait.»

