

CHAMPAGNE



PATRICK
GRATIOT
& FILS



À CHARLY-SUR-MARNE

TRADITION



HISTOIRE DE LA CUVEE

La cuvée Tradition représente l'encépagement de la Vallée de la Marne, avec une dominance du Meunier qui apporte le côté fruité à ce Champagne.

Les vins de réserve assurent une continuité au fil des ans.

ASSEMBLAGE

Meunier	68 %
Chardonnay	28 %
Pinot Noir	4 %

DOSAGE

Brut

OEIL

Jaune cristal.

BOUCHE

Ouverte et généreuse, avec beaucoup de fruit.
Belle fraîcheur, quelques notes de miel.

NEZ

Joli fruité bien présent.
Arômes de pêche.

LE MOT DU VIGNERON

Ce Champagne est fruité, frais et expressif.
Idéal pour l'apéritif.

Disponible en 37.5 cl et 75 cl