



Brut Tradition Premier Cru

Un Brut stylé à dominante Chardonnay



Une couleur jaune paille à reflets dorés. Une mousse délicate et persistante, un perlage fin et continu. Un nez subtil de fleurs d'acacia avec des notes d'agrumes se terminant par des arômes riches de fruits jaunes et de bananes poêlées.

Une bouche parfaitement équilibrée entre la fraîcheur du Chardonnay et le crémeux du Pinot Noir. Une belle persistance au palais et une longueur étonnante en fin de bouche. Un vin séduisant qui fait l'unanimité.

Un Champagne parfait pour l'apéritif en toutes circonstances. A table, on l'associera avec un plateau de fruits de mer ou des sushi, pour les amateurs de la cuisine japonaise. Il pourra également accompagner les poissons comme une sole meunière ou des viandes blanches comme un blanc de poulet en gelée.

Également disponible en sec et demi-sec

Champagne PAUL GOERG
Tradition
Premier Cru
750 ml

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Assemblage :
60% Chardonnay,
40% Pinot Noir

Temps de vieillissement avant
dégorgement : 3 ans minimum

Temps de vieillissement après
dégorgement : 4 à 6 mois

Dosage modéré (8 à 9 g / litre),
uniquement à partir de vins réserve

