

Champagne Daubanton

CHAMPAGNE BRUT TRADITION

Assemblage :

- 60% de Pinot Noir
- 30% de Pinot Meunier
- 10 % de Chardonnay

Apparence :

- Or pâle et lumineux
- Bulles Fines
- Cordon discret et persistant

Nez :

- Belle complexité aromatique, élégante et équilibrée, grâce à l'assemblage judicieux des trois cépages.
- Premier nez marqué par de délicates nuances d'agrumes (citron et pamplemousse) et de fruits exotiques, signatures des 30 % de Chardonnay
- Le nez s'épanouit ensuite sur des fruits rouges frais (griotte, mûre, cassis et framboise), séduisante expression des 60% de Pinot Noir, plantées sur le terroir de la côte des Bar.
- Douces nuances de beurre frais, traduction de la maturité naissante du Champagne, obtenue par un vieillissement sur lattes des bouteilles (2 ans) avant dégorgement.

Bouche :

- Attaque vive et fraîche, qui laisse rapidement place à une rondeur douce et généreuse
- Finale sur le miel, la pomme et la poire confite, l'abricot et le raisin secs
- Effervescence délicate
- Bonne longueur en bouche

Degré alcoolique	12% vol
Température de dégustation	7 à 10°C
Temps de garde	3 à 4 ans
Dosage	8g/litre

