

# BRUT TRADITION



Cette Cuvée vous est présentée dans une bouteille stylée aux armes de la Champagne. Vin puissant et complexe enrichi par l'apport de vins de réserve et un vieillissement de 4 années en cave.

## Cépages

80 % Pinot noir, 20 % Chardonnay

## Terroirs

Argilo-calcaires

## Vinification

Première fermentation en cuve inox

## Dosage

9 gr/l

## A l'œil

Une belle robe jaune or avec une brillance parfaite. Une vive effervescence forme une collerette de mousse blanche et crémeuse.

## Au nez

Un premier nez fruité et aromatique. Des arômes de fruits à noyau (prune), de fleurs séchées et de zeste d'orange. A l'aération, des notes de résine de pin et de café grillé. En finale, une touche de caramel.

## En bouche

La bouche ronde avec un beau rappel des fruits frais. La finale est longue et gourmande.

## Dégustation et service

Un Champagne d'apéritif ou en accompagnement de volailles, noix de veau ou filet mignon. Capsule personnalisée.

## Distinction

Une étoile au Guide Hachette 2011  
Une étoile au Guide Hachette 2013  
Sélectionné au Guide Hachette 2015

CHAMPAGNE MONDET

2 rue Dom Pérignon

51480 Cormoyeux

Tél : 03.26.58.64.15

Fax : 03.26.58.44.00

champagne.mondet@wanadoo.fr