



DEMI-SEC

Un champagne dominé par sa rondeur et son moelleux...

Le champagne Demi-Sec est une version dosée du Brut Tradition. Réserve aux amoureux des vins doux, moelleux et sucré, il révèle toute sa richesse notamment au dessert où il combinera des arômes fruités et des textures crémeuses ou suaves avec le sucre apporté par le vin.

► Données techniques

Le Demi-Sec est issu d'un assemblage de 45% de Pinot Meunier, 45% de Pinot Noir et 10% de Chardonnay.

Dosage : environ 35 g/l.

Température de dégustation : entre 6 et 8°C.

Conservation : 1 à 2 ans.

► Caractéristiques organoleptiques

La robe est jaune miel doré.

Le nez est vineux et fruité. Les arômes de fruits jaunes (abricot, pêche) dominent. La maturité des fruits donne de la consistance au vin perceptible au nez. Un profil olfactif engageant et construit.

La bouche est fidèle à la caractéristique du vin : un corps tendre et moelleux dominé par des arômes de vin, de brioche, de mie et de fruits secs. Une harmonie dominée par le sucré où la fraîcheur cherche à s'exprimer.

► Alliances gastronomiques

Un champagne à apprécier pour sa nature moelleuse sur des desserts sucrés... Le fruité des préparations respecte la nature vineuse du vin sans alourdir le côté doux.

► Disponible en bouteille.



LES TRADITIONNELS - Harmonie & Tradition