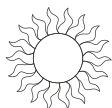




# TRADITION PREMIER CRU - MILLÉSIME 1999

*"Champagne Mature et Boisé"*



## RETOUR SUR L'ANNÉE 1999

1999, une fin en beauté.

En effet, pour le dernier millésime du millénaire, la nature nous a gratifiés de sa générosité.

Quelques jours de pluie sont à déplorer mais l'été fut particulièrement sec et ensoleillé. Cela aura permis aux raisins d'atteindre une maturité subjugante, donnant lors des prélèvements de septembre des degrés presque inconnus pour notre région. Les Chardonnay atteignaient presque les 11 degrés!

Dans l'euphorie de cette récolte incroyable, nous avons décidé d'utiliser le cépage le plus expressif afin de constituer notre Blanc de Blancs 1999.

## VITICULTURE



ASSEMBLAGE :

100 % Chardonnay

VILLAGES : Pierry, Cumières

EXPOSITION : Sud-Est, Sud-Ouest

SOUS-SOL : crayeux, argilo-sableux

Viticulture raisonnée en conversion

HVE-VDC

Vendange Manuelle



## VINIFICATION

Fermentation alcoolique maîtrisée à 17°C en cuve inox thermo-régulée

Fermentation Malolactique bloquée

Passage 6 mois en fût de Chêne

Mise en bouteille tardive

VIEILLISSEMENT : minimum 22 années

DEGORGEMENT : 6 mois minimum

DOSAGE BRUT : 8 g/L



## DÉGUSTATION

Robe jaune or. Cordon de bulles délicat avec des bulles fines, régulières et discrètes.



Nez riche et gourmand avec des arômes de cire, accompagnés de notes de fleurs blanches suivies d'une évolution aux notes grillées.



Bouche équilibrée avec des notes d'agrumes, de fruits blancs, de miel, de tilleul. Finale citronnée. Bouche aussi riche et gourmande que le nez.

## ACCORDS METS ET VIN

Un pavé de veau aux truffes relèvera l'acidité et l'onctuosité de cette cuvée.

## MÉDAILLES



Gault & Millau

Jancis Robinson

