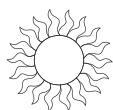




TRADITION

PREMIER CRU - MILLÉSIME 2002

"Champagne Riche et Onctueux"



RETOUR SUR L'ANNÉE 2002

2002, une année éblouissante.

Les raisins étaient maigres et les prévisions de pluie devaient les faire grossir mais par conséquent, les faire décroître en qualité. Finalement, la pluie fut remplacée par un soleil intense. Ce qui a eu pour effet de concentrer les raisins et d'atteindre un niveau de maturité élevée et très satisfaisant.

La qualité du raisin dépassait largement celle des deux dernières années qui étaient décevantes. Le premier bon millésime du millénaire!

Face à ces particularités, nous avons décidé d'immortaliser l'année 2002 et d'en faire un Blanc de Blancs millésimé remarquable.

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

Mise en bouteille tardive

MISE EN BOUTEILLE : Juin 2003

VIEILLISSEMENT : 20 années

DEGORGEMENT : minimum 6 mois

DOSAGE EXTRA-BRUT : 2.5 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

Cette cuvée au fort charisme pourra être dégustée sur une viande de gibier teintée d'épices et d'une sauce au foie gras.

MÉDAILLES



Jancis Robinson

