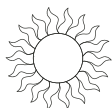




# TRADITION

## PREMIER CRU - MILLÉSIME 2009

*"Champagne Intense et Epicé"*



### RETOUR SUR L'ANNÉE 2009

La maturation des raisins s'est déroulée cette année sous de véritables conditions estivales que la Champagne n'avait plus connues depuis l'été 2003. Un temps chaud, sec et très ensoleillé accompagne la véraison durant la seconde quinzaine d'août. L'intermède pluvieux de début septembre aura pour principale conséquence un grossissement des raisins avant les premiers coups de sécateur. Le retour d'un temps estival dès le 5 septembre a permis au raisin d'achever sa maturation dans des conditions optimales.

On retiendra de la vendange 2009 une qualité sanitaire irréprochable avec quasiment aucune trace de botrytis dans les caisses. Les moûts présentent un bel équilibre dans la moyenne des 10 dernières années et permettront l'élaboration de champagnes de qualité.



### 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

### DÉGUSTATION



La teinte est claire et brillante d'une effervescence très fine et abondante.



Le nez frais et élégant cache une structure bien présente caractéristique du millésime. Cette complexité se traduit par des arômes de miel, de fleur d'acacia, ou encore de pêche de vigne, relevés par des notes fraîches de groseilles, de menthol ou encore d'anis étoilé.



En bouche l'attaque est souple, la matière est légère, la bulle est discrète pour laisser le vin exprimer des saveurs de mangue, de miel, de cerise blanche et prolonger le plaisir de la dégustation par une finale fine et saline.

### ACCORDS METS ET VIN

Nous vous proposons un médaillon de veau, pommes de terre rôties aux herbes et carottes des sables glacées au miel.



### VINIFICATION

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

Fermentation Malolactique bloquée

Passage en fût de chêne 6 mois

Mise en bouteille tardive

VIEILLISSEMENT : 12 ans minimum

DEGORGEMENT : 6 mois minimum

DOSAGE EXTRA-BRUT : 6.0 g/L

