



# CUVÉE BRUT TRADITION

Élaborer par Champagne Philippe Landreat



## Données techniques

**Assemblage** : 80% Chardonnay et 20% Pinot Noir

**Crus majoritaires** : Vertus (Premier Cru)

**Fermentation** : malolactique complète

**Viellissement** : 18 à 24 mois sur lies

**Dosage** : 10 g/L

**Prêt à la dégustation, conservation conseillé** : jusqu'à 3 ans

**Température de dégustation** : entre 5 et 8 °C



## La dégustation

**La robe** est d'un or jaune, la mousse et les bulles sont très fines.

**Le nez** est discret et élégant.

**La bouche** est vive en attaque, puis progressive pour finir avec une saveur délicate.



## L'accord gastronomique

Ce champagne est idéal pour toutes occasions. Il sera également idéal pour vos apéritifs ou en accompagnement tout le long d'un repas.

### Conseils de conservation :



En position horizontale



À l'abri de la lumière



À température constante (+/- 10°C)



## Flaconnage(s)

Bouteille (75 cl)



### Champagne Philippe Landreat

32 Rue du Général Leclerc - Vertus | 51130 Blanc-Coteaux  
+33 (0)6 99 20 49 19 | [contact@champagne-landreat.com](mailto:contact@champagne-landreat.com)

[www.champagne-landreat.com](http://www.champagne-landreat.com)