



CHAMPAGNE *Charles Heston*



TRADITION

Onctuosité & Élégance

La Cuvée Tradition est issue d'un assemblage des trois cépages champenois : 50 à 60% de Pinot Meunier complété par 20% de Pinot Noir confèrent au vin une touche fruitée et souple. L'ajout de 20% de Chardonnay apporte une fraîcheur inégalée.

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées

Fermentation malolactique

Dosage 8 g/l

Vieillessement : élevage 24 mois sur latte dans nos caves.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec une lumineuse robe jaune pâle aux reflets or blanc, ce champagne laisse apparaître une dynamique effervescence de fines bulles. Des fleurs blanches ainsi que des fruits jaunes au premier nez se dévoilent, puis de petits fruits rouges et une minéralité viennent compléter ce nez à la fois vif et complexe. La bouche nous livre une attaque vive et onctueuse, nous retrouvons la fraîcheur et la promesse de la gourmandise perçues au nez. Le dosage préserve l'acidité de ce vin qui lui confère une note finale persistante.

« LE MEUNIER QUI TIRE SES CARACTÉRISTIQUES
DES CUESTAS SABLO ARGILEUX SIGNE LA CUVÉE TRADITION
DU CHAMPAGNE CHARLES HESTON »



Cet incontournable de la maison est à déguster à 8-10°C en apéritif entre amis ou famille accompagné de tapas tomate et basilic frais.

CAVEAU DE VENTE - BAR À CHAMPAGNE

20 Route de Thil - 51220 VILLERS-FRANQUEUX - Tél. 03 26 03 08 78 - www.champagne-charlesheston.com