

*CUVÉE TENTATION, EXTRA DRY*  
“ Une effervescente gourmandise ”

*Origine*

Les grappes sont issues des meilleurs terroirs en plein cœur de la Champagne. L'assemblage est constitué de : 55 % Pinot Noir, 15 % Pinot Meunier et 30 % Chardonnay.

*Caractéristiques  
de cette Cuvée*

**Visuel** : Bulles fines et élégantes – teinte jaune pâle avec reflets ambrés.

**Olfactif** : Subtil mélange de fruits secs et de notes de miel.

**Gustatif** : Bon équilibre alliant vivacité et rondeur.

*Conseil de dégustation*

Dégustation à température comprise entre 7° et 9°C pour apprécier tous les arômes. Ce Champagne « extra-dry » peut se déguster à l'apéritif, mais également pour clore le repas sur une note gourmande. A conserver entre 10° et 15°C.

*Vinification*

Cette Cuvée « extra-dry » est dosée à 16 grammes par litre, ce qui ne dénature pas les caractéristiques du Champagne. La fermentation alcoolique se fait sous contrôle strict de la température. Les vins sont légèrement filtrés afin de préserver leur caractère. La seconde fermentation, avec contrôle de la température entre 10 et 12°C a lieu pendant 30 à 45 jours.

Après cela, le vin est stocké en cave environ 3 ans. Il sera dégorgé quelques semaines avant expédition afin de conserver le contact avec les lies le plus longtemps possible et en préserver la fraîcheur.

