

BRUT TRADITION

CAUDA-LIE



Champagne Brut Tradition cuvée emblématique de notre maison de champagne depuis 1920 Lié à nos racines viticoles , Caudalie est un terme oenologique qui désigne l'unité de mesure de la durée d'expression du vin en bouche après la dégustation. La Signature de la Maison Decotte-Augé L'équilibre & L'excellence.

IMPORTANTES CARACTÉRISTIQUES

Cépage : Grand Cru 70% Pinot Noir 30% Chardonnay

Dosage : 6g / bouteille

Titre alcoolique : Entre 11 et 12°C

FML réalisée : SO2 total en mg /l : 30 à 50 - SO2 libre en g/l : inférieur à 10

Vieillessement : Dans nos caves 12 mètres de profondeur, avec une température située entre 9 et 10°C

Vendange : 2018, La pureté d'une seule parcelle

ASSEMBLAGE :

Selon les années , 20 à 30% de vins de réserve spécialement sélectionnés, complète l'assemblage et renforce la maturité de notre champagne, ce procédé permet une qualité constante d'une année sur l'autre Typicité de la Champagne.

NOTE DE DÉGUSTATION

Oeil : La robe est dorée, tirant vers le vieil or. L'effervescence est incessante ,formée par de nombreux trains de fines bulles.

Nez : Le nez est gourmand , addition d'effluves de noisette fraîche et de brioche , complétés par des senteurs fumées.

Bouche : L'attaque est vive. Le chardonnay est présent à l'ouverture, apportant rondeur, légèreté et une fraîcheur florale. Le pinot noir nous emporte ensuite sur des arômes d'orange , de figue et de noisette. Une touche de zeste d'orange en finale. L'ensemble est frais, rond et tannique avec une belle longueur en bouche.

ACCORD METS ET VIN

Un vin d'un bel équilibre , pour accompagner votre apéritif avec de la charcuterie de sanglier ou un jambon cru Mangalica.



C H A M P A G N E
DECOTTE-AUGÉ
G R A N D C R U

Champagne Decotte Augé - 1 rue de Libération - 51500 MAILLY CHAMPAGNE
Tél. 06 08 42 11 96 Tél. 03 26 49 80 64 Email : decotte.auge@free.fr
<http://www.champagne-decotte-auge.com>