

# Demi-Sec Tradition

## COMPOSITION

59 % Chardonnay • 41 % Pinot Noir

Vendange 2011, assemblée avec 51 % de vins de réserve

Cuves inox, Malo-lactique partiellement bloquée

Dosage : 45g/L de sucre

1000 bouteilles par an

## DEGUSTATION

### Vue

Couleur jaune paille, soutenue par une mousse fine et persistante.

### Nez

Nez expressif porté sur les fruits mûrs à noyaux, sublimé par des notes de fruits exotiques (ananas, mangue).

### Palais

Bouche charnue, moelleuse, expressive avec de délicates notes de miel.

## CONSEILS

Cette cuvée se déguste de préférence avec des desserts comme les macarons, des desserts aux amandes comme la tarte aux abricots et la crème d'amandes, ou encore les ananas et le gâteau caramel.

Si vous aimez vous faire plaisir, vous pouvez déguster ce champagne avec un foie gras poêlé aux figues



*Champagne*  
**CHAPUY**

10, Rue de Champagne • Zone d'activité • 51190 OGER – France

Tel : (33) 3.26.57.51.30 - Fax : (33) 3.26.57.59.25 Email : [contact@champagne-chapuy.com](mailto:contact@champagne-chapuy.com)