



CHAMPAGNE
SERGE FAÿE

RECOLTANT MANIPULANT _ RM

À LOUVOIS - 51150



CUVÉE TRADITION BRUT 1^{er} CRU

TERROIR

- ✓ **Grande Montagne de Reims** : Ambonnay, Bouzy, Louvois, Tauxières-Mutry, Avenay Val d'Or.
- ✓ **Sol** : principalement argilo-calcaire.
- ✓ **Pratiques culturelles** : engagés dans une viticulture raisonnée, nous sommes certifiés **Haute Valeur Environnementale HVE**.

ÉLABORATION

- ✓ **Cépage** : 80% pinot noir, 20% chardonnay.
- ✓ **Assemblage** : 3 années minimum dont 40% de vins de réserve.
- ✓ **Vinification** : pas de fermentation malolactique. Vinifiée en cuve émaillée pendant 8 mois avant la mise en bouteilles. Vieillessement sur lie entre 15 et 24 mois dans notre cave à 12°.

DÉGUSTATION

- ✓ **Nez** : léger et floral, fleurs blanches.
- ✓ **Bouche** : vin tonique et dynamique aux bulles fines et aux arômes de pêches de vignes avec une finale subtile sur l'ananas frais.

ACCORD METS ET VINS

Très plaisante et fraîche cette cuvée TRADITION est idéale à l'apéritif et peut très bien accompagner fêtes et réceptions.

Degré alcoolique : 12%

Température de dégustation :
entre 7° et 9°

Garde : De 2 à 3 ans

Dosage : 7g/l

Le dosage de nos cuvées peut légèrement varier selon les caractéristiques de nos assemblages et de la vendange.

Flaconnage : bouteille 0.75L et demi-bouteille 0.375L.



CHAMPAGNE SERGE FAÿE 40 Rue Michel Le Tellier 51 150 LOUVOIS-VAL DE LIVRE

Mail : contact@champagne-serge-faye.fr Tel : 03 26 57 81 66 Port : 06 27 53 59 93