

## DEMI-SEC

75 cl.  
50% Meunier – 25% Chardonnay – 25% Pinot Noir



**Vieillessement sur lattes : 3 ans**

### Caractéristiques :

La robe est soutenue de couleur or sombre. Le premier nez est intense et fruité caractérisé par une belle fraîcheur aromatique. Puis le nez évolue sur des notes fines et délicates de mirabelle. La bouche est pleine et agréable donnant l'impression de croquer dans le fruit. Cette cuvée offre une grande longueur en bouche marquée par des notes de pomme et de poire, qui s'estompent doucement sur de petites notes de zeste d'agrumes.

### Accord mets-vin :

Champagne d'accompagnement des desserts. Certains l'apprécient avec les fromages à pâte de type Comté ainsi que les Roquefort.



**Старение в бутылках : 3 года.**

### Описание:

Шампанское Традишюнель полусухое глубокого золотистого цвета. Свежий фруктовый аромат, с тонкими нотками марабеллы. Хорошо сбалансированное, полнотельное, деликатное. Долгое послевкусие с финальными нотами яблок, сливы и цедры. Идеально сочетается с десертами, сырами (Gruyere и Roquefort).



**Ageing in bottle : 3 years**

### Characteristics :

The robe of the Lété-Vautrain Demi-Sec is deep, and dark gold. Its intense, fruity and fresh bouquet leads into delicate aromas of mirabelle plum. In the mouth, this champagne is both full-bodied and delicate, giving the impression of munching a piece of fruit.

The finish is long, with notes of apple, pear and citrus fruits.

### Pairing suggestions :

This champagne is perfect with dessert. People also enjoy it with cheeses like Comté (Gruyère) or Roquefort.

