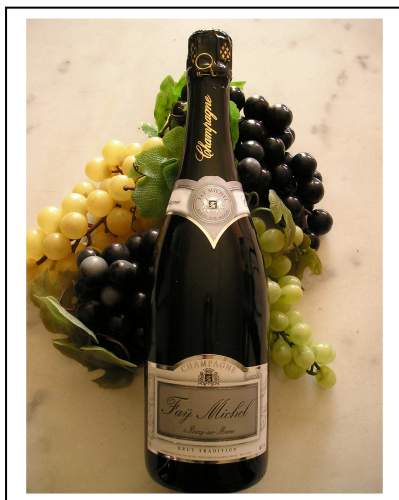


TRADITION



**Vendange 2006** : un été atypique avec un mois d'août plutôt humide et frais. L'année aura été marquée par une hétérogénéité de maturation entraînant un étalement de la vendange.

Nous obtenons une vendange de qualité avec des degrés potentiels de l'ordre de 10.2% vol.

**Rendement légal maximum autorisé** : 13 000 kg/ha

**Ouverture des vendanges** : le 7 septembre

### La robe

Sa robe est jaune paille et ses bulles d'une grande finesse. D'une densité remarquable, ces bulles forment de fins chapelets animant ainsi l'intérieur du verre par une danse incessante et fuyante.

### L'arôme

D'abord citronné, ce vin se caractérise par une corbeille de fruits, blancs pour la poire et la pomme, à noyaux pour la mirabelle et la quetsche. Le nez est léger et incisif avec des effluves de bergamote et de fleurs blanches.

### Le goût

La bouche est soyeuse, tendre et légèrement crémeuse. Sa texture tapisse le palais. C'est un vin corsé, entier et rafraîchissant avec une belle légèreté qui accroche les papilles.

### L'assemblage

20% de Chardonnay

40% de Pinot Noir

40% de Pinot Meunier

dont 15% de vin de réserve

### Association

Brochette de gambas grillées – sur un apéritif gourmand.

Analyses	
Alcool (°GL)	12,3
Sucres réducteurs (g/l) MR	11,0
Acidité totale (g/l en H2 SO4)	4,0
Acidité volatile (g/l en H2 SO4)	0,21
Anhydride sulfureux (mg/l) Libre	5
Anhydride sulfureux (mg/l) Total	60
PH	3,08
<i>Fermentation malolactique</i>	faite
<i>Date de l'analyse</i>	11-08-08