



## Grongnet Tradition

Brut

Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Meunier 33%

Côte des Blancs - Étoges

Apéritif Fruits de mer Pâtes Pizza

### Analyse visuelle

La robe est de couleur jaune paille, assez blonde. Elle est animée de petites bulles qui viennent nourrir un petit cordon de mousse en surface.

La présentation générale est très classique, très Champagne.

### Analyse olfactive

À la première approche, le nez est suffisamment aromatique et s'exprime par des notes de baguette, de pomme cuite et d'agrumes confits.

À l'aération, des arômes de vieillissement en cave se révèlent comme l'amande ou la noisette grillée, mais le vin garde du fruit, avec une note de framboise.

Après dix minutes dans le verre, le vin prend plus de caractère. Il exhale par exemple des parfums de rhubarbe et de muscade. Cette Cuvée Tradition est assez complexe, elle exprime avec finesse son tempérament. Après trente minutes dans la flûte, l'expression devient plus tertiaire, notes de ratafia et de caramel cuit.

### Analyse gustative

L'attaque en bouche paraît souple, mais elle est dynamisée par une effervescence pétulante.

La fraîcheur du vin, avec ce qu'il faut de mordant, se marie harmonieusement avec sa vinosité et son caractère corsé.

Le dosage se charge de faire le lien entre toutes les parties car derrière cet équilibre, on pressent la fermeté du vin ainsi qu'une élégante note rafraîchissante.

### La finale

Long et précis, il dévoile d'élégantes notes de pomme et de baguette, accompagnées d'une minéralité raffinée. La finale, nette et vibrante, s'achève sur une dernière touche fraîche et citronnée.

### Verdict

Agréable et équilibré, avec une touche baroque subtile qui enrichit son caractère. Sa forme ovoïdale et son apparente légèreté dissimulent un palais surprenant, où la texture se dévoile avec une intensité séduisante et enveloppante, offrant une persistance raffinée et harmonieuse.

### Service et accords mets-champagne

Il conviendra de servir ce Brut Tradition à 8 degrés de température dans une flûte bien élancée.

À l'apéritif bien sûr, mais aussi avec des coquillages cuisinés et de texture ferme comme les couteaux ou les palourdes. Il s'entendra aussi avec pâtes ou pizzas dont les sauces sont tournées vers la mer.

Dosage : 8 g/l

- 1re fermentation : Inox

- Malo : Non

- Monocru : Étoges

- Vendange : 80% 2021 - 20% Réserve