



## Douceur de Tradition

### Composition

Cépage : 100% Pinot Noir

Vin de réserve : 40%

*Identique à l'Esprit de Tradition, cette cuvée se caractérise par son dosage plus fort en sucre.*

### Vinification et maturation

Élevage : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées suivie d'une fermentation malolactique recherchée.

Maturation en cave : 3 ans

Dosage : 35 g/L

### Dégustation

*Fruitée et dotée d'une belle longueur en bouche, cette cuvée révèle le Pinot Noir tout en gourmandise sur des notes de miel et de fruits confits.*

Œil : Robe de couleur jaune dorée

Nez : Ouvert sur des fruits mûres et compotés

Bouche : Attaque souple, équilibrée et une belle longueur en bouche

Arômes clés : poire au sirop, miel