



  
**PIERRE  
COURTOIS**  
CHAMPAGNE

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

Vigneron indépendant / Récoltant manipulateur

## BRUT TRADITION

Origine : Vallée de la Marne 'Crouettes sur Marne' / France.

Appellation : AOC Champagne.

Cépage(s) : Pinot Meunier – Chardonnay – Pinot Noir .

Culture : Des méthodes écologiques à faible impact environnemental.

Élevage : Minimum 4 ans en cave.

Contenance : 75 cl ou Magnum 150 cl

### PRESENTATION:

Il ne s'agit pas de n'importe quel Champagne !!

Nos différentes parcelles sont implantées sur trois communes, Crouettes sur Marne, Charly sur Marne et Villiers saint Denis .

Une histoire de famille: dès le début, nos parents ont fait le choix d'être des vigneron artisans, toutes les étapes d'élaboration de nos cuvées se font à la propriété, préservant ainsi l'expression de notre terroir et marquant chaque cuvée de notre empreinte.

### Gage de qualité

Nos cuvées prennent ensuite le temps de vieillir sur lattes tranquillement avant la commercialisation entre 4 et 7 ans selon les cuvées.

Voilà un des petits secrets qui explique la qualité des champagnes produits par le Domaine Pierre Courtois.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Robe élégante de couleur or pâle , possède de fines bulles actives.

Nez : Complexe, notes florales, arômes de mirabelles et de fruits compotés.

Bouche : Prise en bouche structurée et élancée. Ce beau champagne développe une matière fruitée soutenue par une acidité citronnée et orangée , belle persistance de la bulle ....

### " Les confessions de notre sommelier ":

Un champagne équilibré et harmonieux approprié en tant qu'apéritif ou pour accompagner un dessert.



  
Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)