



CHAMPAGNE

CAMIAT & Fils

Cuvée Tradition

La cuvée

CEPAGES : Assemblage 33 % de chaque

TERROIRS DE LA CUVÉE : Loisy-en-Brie

LIEUX-DITS :

SOLS : Argilo calcaire et Marnes

SOUS-SOLS : Calcaire de craie

ELEVAGE : Cuves émaillées

MILLESIME : -

ASSEMBLAGE : Base 2017 + 2015 + 2016

TIRAGE : 2018

Le domaine

REGION : Loisy-en-Brie (Sézannais)

SURFACE DU DOMAINE : 12 ha

DOSAGE : 7g/L

TERROIRS DU DOMAINE : Versant Sud du Sézannais **NOMBRE**

DE PARCELLES : 45

VINIFICATION : Traditionnelle + cuves émaillées

AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

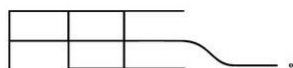
REPARTITION DE L'ENCEPAGEMENT :

60 % Pinot Meunier - 30 % Pinot Noir et 10 %

DÉGORGEMENT : 2020

EXPOSITION DES PARCELLES : Sud - Sud-Est **TEMPS DE CAVE :** 2 ans et demi

STATUT DU PRODUCTEUR : Vigneron indépendant.



Anne-Marie Chabbert

Education au goût des champagnes

PHILOSOPHIE DU VIGNERON : Romuald Camiat est un homme de la terre. Sa vision de la conduite du vignoble est centrée sur le respect de l'environnement et l'apport minimum d'intrants. Il y a 5 ans, il a obtenu le classement de son vignoble en HVE. Sa réflexion le mène à utiliser le moins possible de produit phytosanitaire. Il pratique le labour depuis cette période.

DESCRIPTEURS FEEL :

La cuvée tradition est le reflet des 3 cépages présentant un dosage bien équilibré. Cet équilibre se retrouve autour de la fraîcheur et de la consistance du vin dans une harmonie parfaite. C'est une cuvée idéale pour un apéritif en été.

CHOIX DE FEEL POUR ATELIERS EDUCATION AU GOÛT DES CHAMPAGNES :

Atelier I "Découverte des Champagne" - Atelier II "Les Cépages de la Champagne" - Atelier II-bis "Noirs & Blancs".

ASSOCIATION AVEC LES METS :

C'est une cuvée idéale pour un apéritif en été avec des petits fours croustillants.

LIEN AVEC CHAMPAGNES A TABLE FEEL :

Apéritif.