

# CUVÉE BRUT TRADITION

Les trois cépages Champenois,  
Chardonnay, Pinot Noir et Meunier  
cultivés sur les Coteaux de Mardeuil et Damery,  
donnent un Champagne vif et fruité à la fois.

Assemblage de Chardonnay, de Pinot Noir  
et de Meunier à parts égales.  
Le nez livre fraîcheur, parfums de fruit blanc  
(pêche) et d'agrumes citron en tête.

En bouche, une attaque fraîche et acidulée en fait  
un excellent champagne d'apéritif.



## ASSEMBLAGE

Titre alcoolique : 12 % Vol.

Dosage : 7 g/l de sucre

Servir à 9 °C



CHAMPAGNE

*Pierre Bertrand*

*à Cumières depuis 1946*

166 rue Louis Dupont 51480 CUMIÈRES - Tel: 03.26.54.08.24  
Email: [contact@champagnepierrebertrand.fr](mailto:contact@champagnepierrebertrand.fr) - [www.champagnepierrebertrand.fr](http://www.champagnepierrebertrand.fr)