

# La Grande Tradition



**[Composition]** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier  
*Composition*

**[Origine]** La Grande Montagne de Reims  
*Origin*

**[Dosage]** Brut 5,6 g/l de sucre  
*Sugar*

**[Vieillessement]** 5 ans  
*Ageing*

## LA GRANDE TRADITION

La Grande tradition est l'assemblage emblématique de la Maison Fagot.

Elle est composée de 3 cépages nobles de la Champagne. Le Pinot Noir pour sa structure, le Chardonnay pour sa fraîcheur et le Pinot Meunier pour son fruité et sa minéralité.

Les parcelles sélectionnées pour cette cuvée se situent sur la Grande Montagne de Reims. Ce mariage confère au vin une harmonie.

Sa robe est dorée et scintillante, accompagnée de bulles fines et régulières.

Le nez est à la fois élégant et fruité. Une farandole généreuse et infinie de parfum de fruits rouges et noirs confits ponctués d'épices délicieuses. Après quelques minutes d'aération, les notes d'évolutions et d'élevage apparaissent et viennent enrichir l'ensemble : le nez est complexe, charnel, fin, avec beaucoup de caractère.

C'est un vin crémeux et gourmand en bouche, à la fois rond, ample, mais aussi doté d'une fraîcheur exceptionnelle. On y découvre des arômes de blé mûr, de fruits à noyau et de crème brûlée. La finale se fait savoureuse et délicieusement acidulée.

Un Champagne, signé Michel Fagot, qui est de manière classique appréciée aux apéritifs festifs et à toute heure, un Champagne de cérémonie : très consensuel !



La Grande Tradition is the emblematic blend of the House Fagot.

It's composed of 3 noble grape varieties of the Champagne region. Pinot Noir for the structure, Chardonnay for the freshness and Pinot Meunier for the fruitiness and the minerality.

The parcels selected for this cuvee are located on the Grande Montagne de Reims. This marriage gives harmony to the wine.

Its color is golden and sparkling, with fine and regular bubbles.

The nose is at the same time elegant and fruity. A generous and infinite bouquet of candied red and black fruits punctuated with delicious spices. After a few minutes of airing, the notes of evolution appear and enrich the whole: the nose is complex, sensual, fine, with much character.

It is a creamy and greedy wine in the mouth, at the same time round, ample, but also endowed with an exceptional freshness. We discover aromas of ripe wheat, stone fruits and "crème brûlée". The finish is tasty and deliciously acidic.

A Champagne signed Michel Fagot, which is classically appreciated at festive aperitifs and at any time, a Champagne of ceremony: very consensual!