

## PAUL TRADITION

### Blanc de Noirs du Massif de Saint-Thierry

**Assemblage : 70 % Pinot Meunier, 30 % Pinot Noir**

**Dosage : Brut 9 g/l**

**Vieillessement minimum : 30 mois**

La cuvée Paul Tradition est la gardienne de l'histoire de la famille Goulard : Paul l'élaborait grâce aux Pinots Meuniers (70 %) et Noirs (30 %) issus de son vignoble. Elle est ainsi née aujourd'hui encore de ces cépages, vinifiés de façon traditionnelle, avec fermentation malolactique. C'est un harmonieux Blanc de Noirs représentatif du Massif de Saint-Thierry.

Sa grande fraîcheur s'exprime à travers ses arômes de fruits blancs (pomme, poire, pêche) qui se mêlent délicatement à des saveurs plus végétales telles que le menthol et l'eucalyptus. La bouche est ronde et élégante. Un modèle d'équilibre et d'accessibilité qui flattera les palais de tous les amateurs.

À proposer à l'apéritif, voire sur des coquillages, poissons à chairs denses ou encore, pour accompagner une volaille de qualité.

---

## PAUL TRADITION

### Blanc de Noirs from Saint-Thierry Mountain

**Blending: 70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir**

**Dosage: Brut 9 g/l**

**Minimum aging: 30 months**

*Vintage Paul Tradition is the guardian of the Goulard family history: Paul developed it with the Pinots grapes : 70% Meuniers and 30% Noirs from his vineyards. Thus was she born again today from these grape varieties, vinified in the traditional way, with malolactic fermentation. It is a harmonious Blanc de Noirs representative of the Massif of Saint-Thierry. Its freshness is expressed through its aromas of white fruits (Apple, pear, peach) which gently mix with more vegetable flavours such as menthol and eucalyptus. The mouth is round and elegant. An exemplary model of balance and accessibility that will flatter the palate of any enthusiasts.*

*To be enjoyed as an aperitif, or on shellfish, dense flesh fish or even to accompany quality poultry.*

