



Champagne  
DANIEL COLLIN

# ESPRIT SHIRAZ

## INFORMATIONS TECHNIQUES

*Type de Champagne* : assemblage - brut de plénitude (+ de 4 ans) - 9 g

*Assemblage* : 33 % Pinot Noir, 33 % Pinot Meunier, 33 % chardonnay

*Vin de Réserve* : 20 %

*Millésime* : 2013-2014

*Âge moyen des vignes* : 40 ans

*Type de sol* : sol glaiseux, marne pierreux et crayeux (Chardonnay)

*Vendanges* : manuelle. Attente d'un parfait équilibre sucre / acide

*Vinification* : Traditionnelle en cuve de petite taille afin de garder la spécificité de chaque cépage jusqu'à l'assemblage final, fermentation malolactique effectuée

## DÉGUSTATION

Nous vous conseillons de consommer ce champagne dans les 2 prochaines années.



Jaune paille, or chaud,  
bulles délicates



Bouquet puissant  
automnal



Rondeur et maturité,  
Equilibre entre puissance et  
finesse, longueur des arômes



8° C

## FLACONNAGE



75 cl

## ACCORDS METS ET VIN :

À déguster entre épcuriens, il est l'allié parfait de vos entrées à base de langoustines ou coquilles Saint-Jacques, mais aussi un accompagnement surprenant avec gibiers à plumes et volailles.

**Sélectionnée au Guide Hachette 2019**