



Champagne  
DANIEL COLLIN



# TRADITION

## INFORMATIONS TECHNIQUES

**Type de Champagne :** assemblage - brut (11 g)

**Assemblage :** 20 % Pinot Noir, 80 % Pinot Meunier

**Vin de Réserve :** 30 %

**Millésime :** 2011 - 2012

**Âge moyen des vignes :** 40 ans

**Type de sol :** sol glaiseux, marne pierreux

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

**Vinification :** Traditionnelle en cuve inox et émail, fermentation malolactique effectuée

## DÉGUSTATION

Nous vous conseillons de consommer ce champagne dans les 4 prochaines années.



or doré, flatteur,  
bulles vives, toniques



élégant et fruité



douceur tourbillonnantes,  
souplesse fruitée, épicée,  
trompeusement boisé (le  
pinot meunier exprimant  
pleinement ses atouts)



6° - 7°C

## FLACONNAGE



75 cl

## ACCORDS METS ET VIN :

Il est le compagnon privilégié de vos apéritifs et saura sublimer verines ou petits fours.