



Champagne
DANIEL COLLIN



50 Cinquante

Type de Champagne : brut - 10 g

Assemblage : 50 % Meunier
et 50 % Pinot noir

Vin de Réserve : 30 %

Âge des vignes : 30 ans et 80 ans

Type de sol : argilo-calcaire de la
vallée du Morin et sols pierreux
de la côte des Bars.

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

Vinification : traditionnelle en
cuves inox et émail, fermentation
malolactique effectuée



Or délicat, bulles
harmonieuses



Équilibré, à la fois rond et
intense, esprit printanier



Nuances d'agrumes et fruits
secs. Bouche gourmande
tout en rondeur acidulée



6° - 7°C

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



Accords Mets/vins :

Pour l'apéritif entre amis amateurs de sensations
nouvelles. À accompagner par des toasts contrastés,
à la fois épicé et tout en fraîcheur. Il sera la touche
finale qui sublimerait vos entrées.

3 rue Caye - 51270 Baye - Tel : 00 33 (0)3 26 52 80 50
Mail : champ.collin0011@orange.fr