



Champagne
DANIEL COLLIN

Emotions



INFORMATIONS TECHNIQUES

Type de Champagne : assemblage - brut

Assemblage : 30 % Pinot Noir, 70 % Pinot Meunier

Vin de Réserve : 30 %

Millésime : 2015-2016

Âge moyen des vignes : 40 ans

Type de sol : sol glaiseux, marne pierreux

Vendange : manuelle. Equilibre 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 flatteur, bulles délicates et envoûtantes



Gouleyant et floral



Douceur rafraichissante, Rondeur et souplesse fruitée en bouche. Sensation charnue.



5°-6°

FLACONNAGE



75 cl

ACCORDS METS ET VIN :

Il est le compagnon privilégié pour envoûter vos convives lors d'un apéritif gourmand et ne laissera personne indifférent, ou en accompagnement d'un dessert de fruits frais