



Champagne DANIEL COLLIN

3 rue Caye - 51270 Baye



Demi - sec

INFORMATIONS TECHNIQUES

Type de Champagne : assemblage Demi sec Dosage : (32gr)

Assemblage : 20 % Pinot Noir, 80 % Pinot Meunier

Vin de Réserve : 30 %

Millésime : 2019-2020

Age moyen des vignes : 40 ans

Type de sol : sol glaiseux - pierreux

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

Vinification: traditionnelle en cuve inox et émail, fermentation malolactique effectuée.

DEGUSTATION



Or doré, flatteur



élégant et fruité



rond, onctueux, fruité et sucré, ce demi sec s'associe avec une certaine fraîcheur en final



6°-7°

ACCORD METS ET VIN : idéal pour des plats sucrés-salés et pour accompagner vos desserts.

