



Champagne
DANIEL COLLIN

BLANC DE NOIRS



INFORMATIONS TECHNIQUES

Type de Champagne : extra brut – long dégorgement – 6 g

Assemblage : 60 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier

Vin de Réserve : 30 %

Millésime : 2019-2020

Âge 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

DÉGUSTATION

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



Or doré, flatteur



Élégant, fruité et fin



Douceur, souplesse fruitée,
épiceée et vineuse



6° - 7° C

FLACONNAGE



75 cl

ACCORDS METS ET VIN :

Son dosage discret et sa maturité aboutie en font le complice incontournable des huîtres et plateaux de fruits de mer. Il se révèle également un parfait accompagnement de vos poissons.

Médaille d'Or : concours Gilbert et Gaillard 2022

Médaille d'Argent : concours Gilbert et Gaillard 2023

Médaille d'Argent : concours des Grands Vins de Macon 2024

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

www.champagne-daniel-collin.fr

