



Champagne  
DANIEL COLLIN

# SENSATIOONS



## INFORMATIONS TECHNIQUES

*Type de Champagne* : extra dry (17 g)

*Assemblage* : 70 % Pinot Noir, 20 % Pinot Meunier, 10 % chardonnay

*Vin de Réserve* : 30 %

*Millésime* : 2019-2020

*Âge moyen des vignes* : 30 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 pâle, bulles vives et légères



Compote florale, raisin cuit



douceur aux sensations d'antan, équilibre entre légèreté des fruits secs et douce longueur en bouche



4° - 5° C

## FLACONNAGE



75 cl

## ACCORDS METS ET VIN :

Surprenant champagne, un bon équilibre entre douceur et fraîcheur, pour escorter délices sucrés-salés, foie gras, mais aussi desserts et moments sucrés.

**Sélectionnée au Guide Hachette 2023**

**Médaille d'Or : concours Féminalise 2022**

**Médaille d'Or : concours Gilbert et Gaillard 2021**

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

[www.champagne-daniel-collin.fr](http://www.champagne-daniel-collin.fr)

