



Champagne
DANIEL COLLIN

GRANDE RÉSERVE



INFORMATIONS TECHNIQUES

Type de Champagne : assemblage - brut (10 g)

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

Vin de Réserve : 30 %

Millésime : 2018-2019

Âge moyen des vignes : 40 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 5 prochaines années.



Or pâle, bulles fines et légères



Aspect minéral, floral, printanier



Corps et finesse, longueur en bouche laissant un doux souvenir aux papilles



6° - 7° C

FLACONNAGE



37,5 cl

75 cl

150 cl

ACCORDS METS ET VIN :

En toutes occasions, à l'apéritif, avec les entrées, les poissons, les viandes blanches...

Médaille d'Or : concours Gilbert et Gaillard 2021
Sélectionnée au Guide Hachette 2018

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

www.champagne-daniel-collin.fr

