



Champagne
DANIEL COLLIN

Emotions



INFORMATIONS TECHNIQUES

Type de Champagne : assemblage - brut (11gr)

Assemblage : 30 % Pinot Noir, 70 % Pinot Meunier

Vin de Réserve : 30 %

Millésime : 2018-2019

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 fruité et floral



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



5°-6°

FLACONNAGE



75 cl

ACCORDS METS ET VIN :

Sublimez vos repas avec cette nouvelle cuvée *Emotions* !

Tout en rondeur, cette cuvée a mûri patiemment en cave, elle vous surprendra par son goût chaleureux, elle s'accordera parfaitement avec vos mets festifs.

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