



Champagne
DANIEL COLLIN

ESPRIT SHIRAZ

INFORMATIONS TECHNIQUES

Type de Champagne : assemblage - brut de plénitude (+ de 4 ans) - 9 g

Assemblage : 33 % Pinot Noir, 33 % Pinot Meunier, 33 % chardonnay

Vin de Réserve : 20 %

Millésime : 2013

Âge moyen des vignes : 40 ans

Type de sol : sol glaiseux, marne pierreux et crayeux (Chardonnay)

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

Vinification : Traditionnelle en cuve de petite taille afin de garder la spécificité de chaque cépage jusqu'à l'assemblage final, fermentation malolactique effectuée

DÉGUSTATION

Nous vous conseillons de consommer ce champagne dans les 2 prochaines années.



Jaune paille, or chaud,
bulles délicates



Bouquet puissant
automnal



Rondeur et maturité,
Equilibre entre puissance et
finesse, longueur des arômes



8° C

FLACONNAGE



75 cl

ACCORDS METS ET VIN :

À déguster entre épcuriens, il est l'allié parfait de vos entrées à base de langoustines ou coquilles Saint-Jacques, mais aussi un accompagnement surprenant avec gibiers à plumes et volailles.

Cuvée sélectionnée par le GUIDE HACHETTE 2019 : appréciation : 1 étoile

